Manual de Instrucciones	ES
Manual de Instruções	PT



TMW 22.1 BIS

Teka

Estimado Cliente:

Antes de continuar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, va a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, ya que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. Si cede el aparato a terceros, ¡entrégueles también el manual correspondiente!

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje 

El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Índice

Indicaciones de seguridad



- **¡Atención!** Para evitar cualquier tipo de llama, utilice el microondas solamente bajo vigilancia. Los niveles de potencia muy elevados o tiempos de cocción muy largos pueden calentar excesivamente el alimento y provocar incendios.
- Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para apagar las llamas. Desconecte el aparato y el enchufe de la toma.
- **¡Atención!** Los niños sólo pueden utilizar el aparato bajo vigilancia, o en el caso de que se les haya dado instrucciones, para que puedan utilizar el aparato con seguridad e identificar los peligros en caso de mala utilización.
- **¡Atención!** Durante el funcionamiento del grill hay que tener bastante cuidado. Mantenga a los niños alejados!
- Nuestros aparatos cumplen las correspondientes disposiciones y normas sobre equipos técnicos. Sin embargo, no cubren todos los posibles riesgos de accidente.
- Cuando utilice materiales inflamables, como plásticos o recipientes de papel, para calentar o cocinar alimentos, hay que vigilar constantemente el proceso de cocción, debido al riesgo de incendio.
- Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados para ello. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El cable de alimentación no puede entrar en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o con el aparato cuando está caliente.
- Al conectar aparatos eléctricos cerca del microondas, asegúrese de que los cables de alimentación no entran en contacto con el microondas cuando está caliente, ni quedan pillados con la puerta del mismo, para evitar daños y peligros.
- Preste atención a los fallos de funcionamiento. El aparato no se puede utilizar si
  - la puerta no cierra correctamente;
  - las bisagras de la puerta están dañadas;
  - las superficies de contacto entre la puerta y el frontal están dañadas;
  - el cristal de la ventana está dañado;
  - hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
- Los orificios de ventilación no pueden estar tapados.

Limpieza/mantenimiento:

- Antes de efectuar trabajos de mantenimiento y de limpieza, retire el enchufe de la toma.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza que constan en el apartado “Limpieza y cuidados a tener en cuenta”.
- Las superficies de contacto (el frontal de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse limpias, para garantizar un funcionamiento correcto. Limpie las superficies de contacto con un detergente neutro y un paño de limpieza que no raye ni provoque ningún tipo de fricción.
- **Atención:** Nunca utilice el aparato si las superficies de contacto están dañadas. Vuelva a utilizar el aparato sólo si ha sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de seguridad

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños al aparato:

- No coloque el aparato en marcha sin el soporte rotativo y el respectivo plato.
- No encienda el aparato en vacío. Puede provocar sobrecarga, en el caso de que no haya alimentos en su interior.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explosionar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas.
- EXISTE PELIGRO DE INCENDIO.
- Atención: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explosionar fácilmente.

¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando se calientan líquidos (agua, café, té, leche, etc.), pueden alcanzar casi un punto de ebullición dentro del aparato y si son retirados repentinamente, pueden proyectarse hacia fuera del recipiente. ¡Puede causar lesiones y quemaduras!
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de plástico o una varilla de cristal en el recipiente.

¡Cuidado!

- Cuando caliente **pequeñas cantidades de alimentos** es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder. Por ejemplo, el pan puede arder al cabo de 3 minutos si está seleccionada una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza la función combinado (microondas con grill) para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Caliente el **alimento para bebé** siempre en frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, mueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes de dárselo al niño. ¡**Peligro de quemaduras!**

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! La protección exterior no se debe retirar.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- **Atención:** La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el cable de alimentación está dañado, solamente el Servicio de Asistencia Técnica puede proceder a la sustitución del mismo por uno que tenga las mismas características, para evitar daños.
- Las reparaciones y el mantenimiento, especialmente de las piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de instalación

Con la ayuda del botón de apertura, abra la puerta y retire todo el material de embalaje. A continuación, limpie el interior y los accesorios con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos ni con olores intensos.

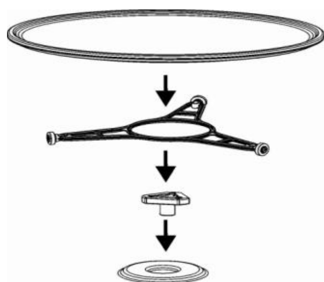
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

NO UTILICE EL APARATO si observa algún tipo de defecto en las partes anteriormente referidas. Si fuera el caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Encaje el soporte del plato rotativo en el centro de la cavidad del microondas y sobreponga el plato rotativo hasta que encaje. Siempre que haga uso del microondas, es necesario que tanto el plato rotativo como su respectivo soporte estén en el interior y correctamente colocados. El plato rotativo gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el sentido contrario.



¡Atención! El exterior del microondas puede estar envuelto por una película de protección. Antes de la primera puesta en marcha, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Para **garantizar una buena ventilación del aparato, instale el microondas en un mueble de cocina con una apertura en la parte superior (ver las hojas adjuntas).**

Atención: tras la colocación del microondas, hay que garantizar el acceso al enchufe.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con la parte trasera del aparato, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Si instala un microondas y un horno en columna, no puede colocar el microondas debajo del horno, debido a la formación de condensación.

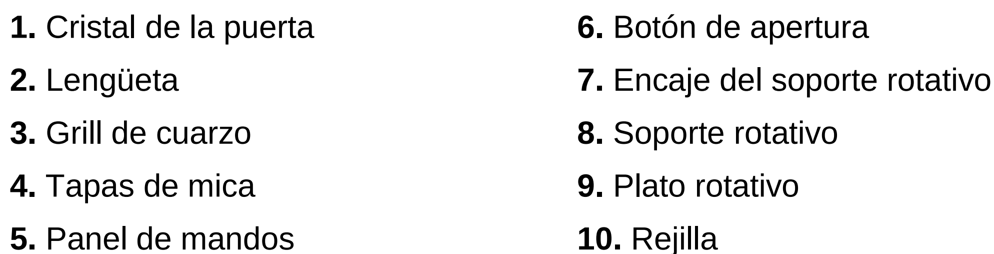
El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

El aparato está equipado con un cable de alimentación y un enchufe para corriente monofásica.

ATENCIÓN: El MICROONDAS SÓLO PUEDE CONECTARSE A TOMAS CON CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de fallo, el fabricante y los vendedores no asumen ninguna responsabilidad si se comprueba que no se han observado las instrucciones de instalación.

Descripción del aparato



1. Cristal de la puerta

2. Lengüeta

3. Grill de cuarzo

4. Tapas de mica

5. Panel de mandos

6. Botón de apertura

7. Encaje del soporte rotativo

8. Soporte rotativo

9. Plato rotativo

10. Rejilla

Ajuste del reloj

1. Presione la tecla del **RELOJ** hasta que los números empiecen a parpadear.
2. Introducir el valor de la hora girando el **MANDO ROTATORIO** en cualquiera de los dos sentidos.
3. Presione de nuevo la tecla del **RELOJ** para ajustar los minutos.
4. Introducir el valor de los minutos girando el **MANDO ROTATORIO** en cualquiera de los dos sentidos.
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del **RELOJ**.



Las ventajas del horno microondas

En el fogón convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos de fuera a dentro. Existe, por ello, una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, los componentes del horno y los recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior hacia el exterior. No existe ninguna pérdida de calor al aire, las paredes de la cavidad y los recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, solamente se calienta el alimento.

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno Microondas existe una válvula de alta tensión, llamada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y son distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las Microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las Microondas.

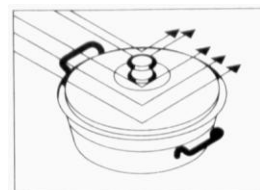
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

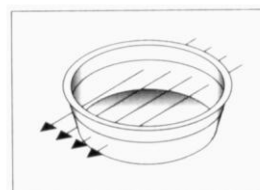
- estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- no se alteran el color natural ni el aroma.

Las Microondas pasan a través de la porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

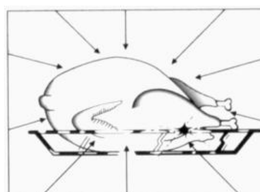
Las microondas son reflejadas por el metal...



... atraviesan el cristal y a porcelana...



... y son absorbidas por los alimentos.

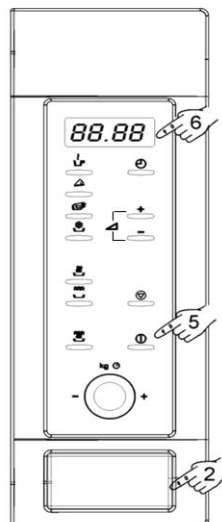


Instrucciones de utilización

¡Atención! Nunca utilice el microondas en vacío, o sea, sin alimentos.

Para operar el microondas, proceda del siguiente modo:

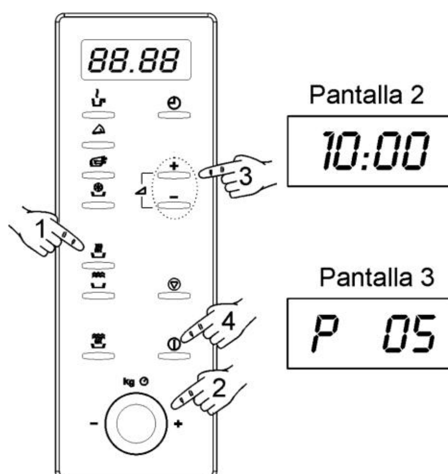
1. Conecte el aparato a una toma adecuada (ver las indicaciones en la última página).
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA**. La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con el alimento sobre el plato o sobre la rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, de acuerdo con lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta y presione la tecla **START**.
6. El microondas empieza a funcionar. En la pantalla aparece indicado el tiempo de funcionamiento que falta.



NOTA IMPORTANTE
Las teclas del panel de mandos se iluminan para facilitar la programación del horno microondas. Por defecto, las teclas susceptibles de ser accionadas, se mantendrán iluminadas en **verde**. Cuando se seleccione una de ellas, ésta pasará a ser iluminada en **rojo**.

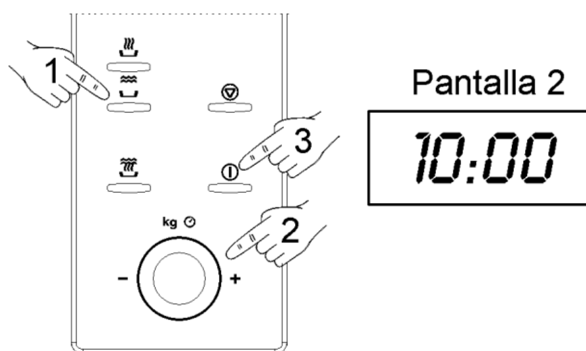
Función: Microondas

1. Presione la tecla **MICROONDAS**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas **–** y **+**. Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



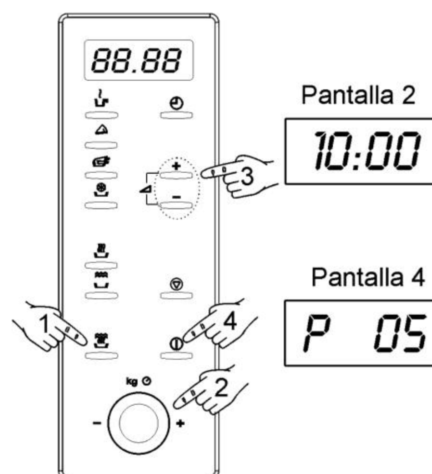
Función: Grill

1. Presione la tecla **GRILL**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



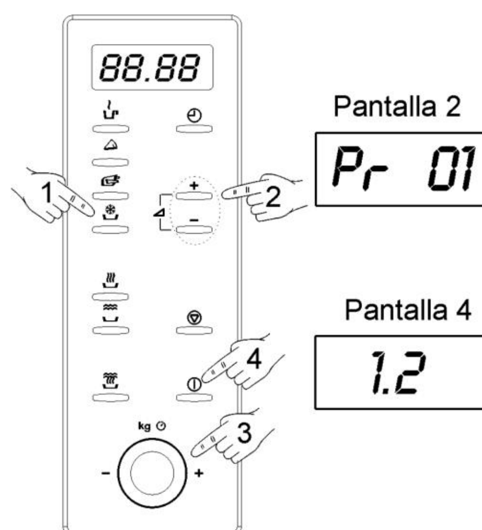
Función: Microondas + Grill

1. Presione las teclas **MICROONDAS + GRILL**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento deseado (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
3. P Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas **–** y **+**. Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



Función: Descongelación por peso (automático)

1. Presione la tecla **DESCONGELACIÓN**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Introduzca el tipo de alimento, presionando las teclas **–** y **+**. Si no presiona estas teclas el horno selecciona por defecto el tipo de alimento 1.
3. Indique el peso del alimento (p. ej., 1,2 kg) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
5. Cuando el horno se pare y empiece a sonar, mueva o de la vuelta a los alimentos. Para seguir, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**, para continuar el proceso de descongelación.



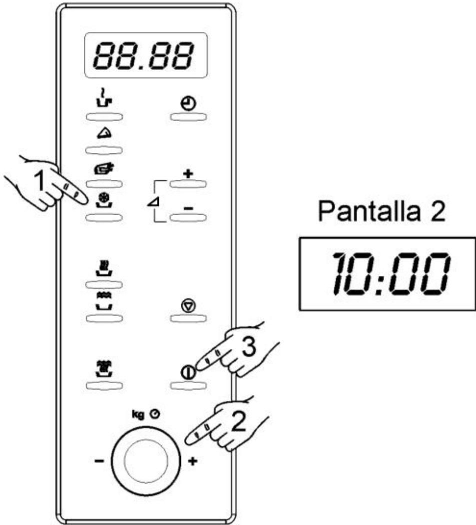
Función: Descongelación por peso (automático)

La tabla siguiente presenta los programas de la función descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tiempo	Tiempo de reposo
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Pescado	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pan	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

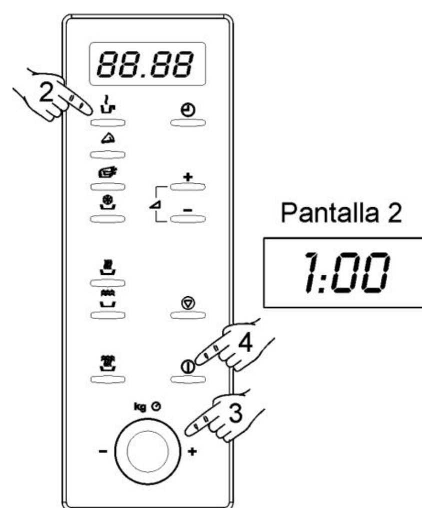
Función: Descongelación por tiempo (manual)

1. Presione 2 veces la tecla **DESCONGELACION**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Indique el tiempo de descongelación (por ejemplo 10 min.) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
4. Cuando el horno se pare y empiece a sonar, mueva o de la vuelta a los alimentos. Para seguir, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**, para continuar el proceso de descongelación.



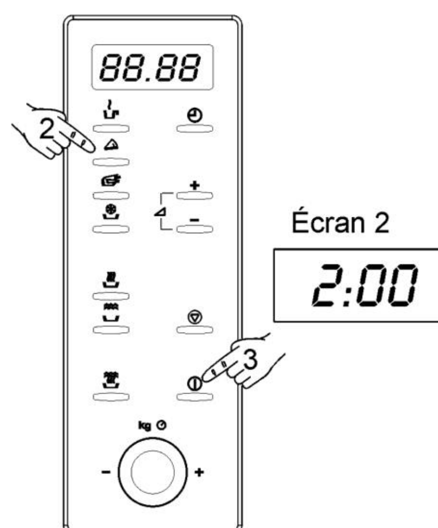
Función Especial: BEBIDA

1. Coloque la bebida (150ml a 30ml de café, té, agua, leche, etc.) en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja.
2. Presione la tecla Función Especial **BEBIDA**. Esta tecla se ilumina en rojo.
3. Puede incrementar el tiempo de esta función en intervalos de 30 segundos presionando sucesivamente la tecla Función Especial **BEBIDA**. También lo podrá hacer girando el **MANDO ROTATORIO** en ambos sentidos.
4. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar.



Función Especial: PIZZA

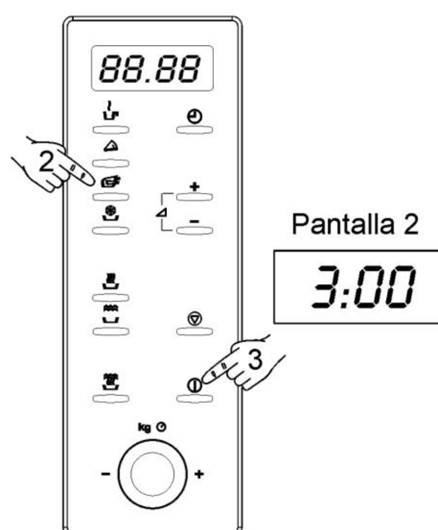
1. Espolvoree un poco de harina sobre la bandeja y coloque la pizza directamente sobre la misma.
2. Presione la tecla Función Especial **PIZZA**: el indicador de la función Especial **PIZZA** se ilumina.
3. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar.
4. Al final hay un periodo de espera durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial **PIZZA** parpadeando.



Función Especial: POLLO

1. Trocear el pollo (400 a 500 g) y colocarlo en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja. Añadir aceite, especias, sal y demás ingredientes que se consideren necesarios.
2. Presione la tecla Función Especial **POLLO**. Esta tecla se ilumina en rojo.
3. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar.
4. El tiempo total de preparación es de 30 minutos dividido en 4 períodos de 7,5 minutos. Al final de cada uno de los 3 primeros períodos el horno para y emite unos pitidos. Dé vuelta a los trozos de pollo y presione la tecla **START** para continuar la cocción.

5 Al final hay un periodo de espera durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial **POLLO** parpadeando.



Durante el funcionamiento...

Durante el proceso de cocción, puede abrir la puerta en cualquier momento, y así:

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El grill se desactiva permaneciendo a una temperatura elevada.
- El temporizador para y la pantalla pasa a indicar el tiempo de funcionamiento que falta.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta o mover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar la potencia del microondas, con la ayuda de las teclas "**-**" o "**+**".
3. Seleccionar otra función, con la ayuda de las teclas de función.
4. Ajustar el tiempo de funcionamiento que falta, girando el **MANDO ROTATÓRIO.**

Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**. De este modo, el aparato se pone de nuevo en marcha.

Interrupción de la función

Para interrumpir el programa, presione la tecla **STOP** o abra la puerta del aparato.

Si desea cancelar el proceso de cocción, cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **STOP**. A continuación, se emite una señal acústica y en la pantalla aparece indicada la hora.

Fin del programa

Una vez finalizado el programa se emite 3 veces una señal acústica y en la pantalla aparece indicado **"End"**. Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **"STOP"**.

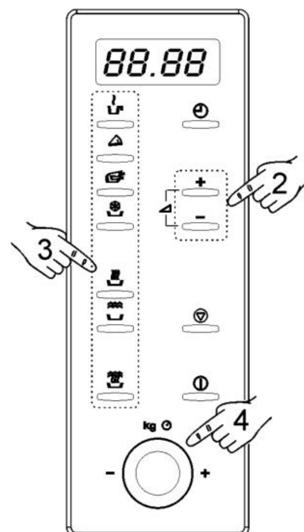
Ahorro de Energía

Este horno microondas posee un modo especial de ahorro de energía que es activado automáticamente al final de un período de 10 minutos de inactividad.

En el modo de ahorro de energía todas las teclas permanecen apagadas y la Pantalla muestra solamente dos puntos parpadeando en intervalos de 10 segundos.

Puede visualizar el Reloj en cualquier momento presionando brevemente la tecla **START**.

El modo de ahorro de energía será inmediatamente desactivado cuando de presione una tecla de función.

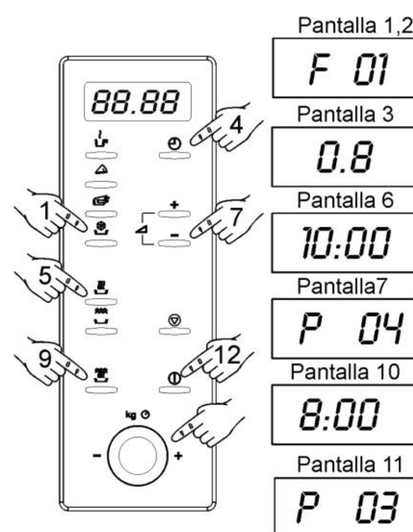


Programación del microondas

Las funciones normales (microondas, grill, microondas + grill, descongelación por peso y descongelación por tiempo) pueden ser programadas una tras otra, hasta un máximo de 3 funciones.

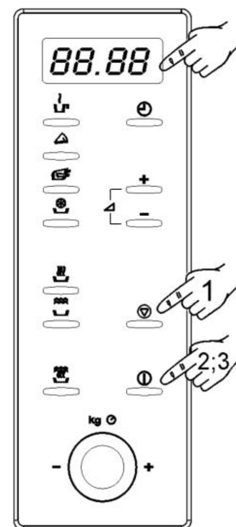
Por ejemplo, para descongelar 800 g. de carne, cocinar durante 10 minutos en la función microondas a potencia 4 y después durante 8 minutos en la función microondas + grill a potencia 3, proceda del siguiente modo:

1. Presione la tecla **DESCONGELAR**. El indicador de función se ilumina.
2. El tipo de alimento Carne (Tipo 1) ya está activo.
3. Con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO,** indique el peso del alimento (0,8 kg).
4. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA** y seleccione la próxima función.
5. Presione la tecla **MICROONDAS**. El indicador de función se ilumina.
6. Con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO,** indique el tiempo de cocción deseado (10 min).
7. Presione la tecla “**-**“, para seleccionar el microondas a potencia 4.
8. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA** y seleccione el programa siguiente.
9. Presione la tecla **MICROONDAS + GRILL**. El indicador de la función se ilumina.
10. Con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO,** indique el tiempo de cocción deseado (8 min).
11. Presione 2 veces la tecla “**-**“, para ajustar el microondas a potencia 3.
12. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
13. El aparato emite una señal acústica cuando pasa de una función (descongelación) a otra función (microondas o grill).
14. Cuando el microondas emita una señal acústica, abra la puerta y de la vuelta a los alimentos. Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**.



Bloqueo de seguridad

1. El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para evitar su utilización por niños) presionando la tecla **STOP** durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora. La Pantalla mostrará 4 líneas y el horno se bloqueará.
2. Puede visualizar el Reloj en cualquier momento presionando brevemente la tecla **START**.
3. Para desbloquear el horno, presione la tecla **START** durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora y la Pantalla volverá a presentar el Reloj.



Descongelación

La tabla siguiente presenta, de un modo general, los distintos tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observación
Trozos de carne, ternera, buey, cerdo	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500 g	12-14 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Salchicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Pescado	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Trucha	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 3 x
Pan	100 g	2-3 min	2-3 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250 g	8-10 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Requesón	250 g	6-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Nata	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar la tapa

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. La función descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
11. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
12. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver: ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?).

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

Cuando caliente líquidos, utilice recipientes con una gran apertura, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se aconseja ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento hay que aumentar o acortar los tiempos cocción o subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:

- doble de la cantidad – doble del tiempo
- mitad de la cantidad – mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Indicaciones importantes!

- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explosionar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) **pínchelos** para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. ¡**Peligro de explosión!**
- **Las bebidas alcohólicas no** se pueden calentar a altas temperaturas. Ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de **70°C**.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor Brócoli Champiñones	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	P 05 P 05 P 05	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Guisantes & zanahorias, zanahorias congeladas	300 250	½ taza 2-3 cuchara sopa	800 800	P 05 P 05	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	800	P 05	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos Puerro	250 250	- ½ taza	800 800	P 05 P 05	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	800	P 05	6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	800	P 05	8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	640	P 04	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 480	P 05 P 03	3-5 10-12	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el aparato.

Coloque la rejilla para que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el aparato.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el microondas se utiliza por primera vez, se forma algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. Tras la primera utilización del grill es normal que la zona con orificios que protege las resistencias del grill empiece a quedar ligeramente deformada y dorada, debido a las temperaturas elevadas.
3. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Para que el aparato quede fuera del alcance de los niños, póngalo a una altura mínima de 80 cm.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Se aconseja la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. Importante: cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!
7. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y queden quemadas. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada Sardina/cabracho	800- 6-8 Ud.	18-24 15-20	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrido la mitad del tiempo, dé la vuelta y unte con condimentos.
Carne			
Salchicha	6-8 Ud.	22-26	Pinche una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 Ud.	18-20	
Entrecot (aprox. 3 cm de grosor)	400	25-30	Una vez transcurrido la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Restantes			
Tostadas	4 Ud.	1½-3	Vigile el gratinado.
Gratinar sándwich	2 Ud.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Los tiempos indicados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, así como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de cocinar al grill, se pincelan con aceite vegetal, especias y hierbas y se dejan finalmente marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de cocinar al grill.

Las salchichas no revientan si las pincha antes con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, de la vuelta o pincele con aceite.

El grill es especialmente adecuado para cocinar trozos de carne y pescado finos. Los trozos de carne finos sólo tienen que ser dados la vuelta una vez, los más grandes varias veces. En el caso del pescado, se aconseja unir las dos extremidades del mismo, la boca con el rabo, y colocarlo sobre la rejilla.

Cocinar con Grill

Tablas y consejos – Microondas y grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar deprisa y, al mismo tiempo, dorar la carne. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan alternadamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500g	Forma baja	135	P 02	12-17
Patatas gratinadas	800g	Forma baja	230	P 05	20-22
Lasaña	aprox. 800 g	Forma baja	230	P 05	15-20
Requesón gratinado	aprox. 500 g	Forma baja	200	P 04	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200 g	Forma baja	170	P 03	8-10
Redondo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto y ancho	200	P 04	17-19
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200 g	Tazones de sopa	170	P 03	2-4

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinada tiene que ser adecuada para microondas y para grill. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante 5 ó 10 min. más en la función grill.

Los gratinados y las aves requieren un tiempo de cocción extra, entre 3 a 5 min., para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Si no hay indicaciones en contra, utilice el plato rotativo para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no es necesario calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico, el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla para cocinar de metal o los recipientes con partes o decoración metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles se deben utilizar durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya confeccionados.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 250°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada

En la función combinada, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para microondas como para grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con papel de aluminio se pueden colocar en el microondas si se respetan los siguientes puntos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se mantiene el aroma.

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1)	sí	sí	no	no
doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas				
Cerámica vidriada	sí	sí	sí	sí
cristal y porcelana resistente al fuego				
Cerámica, vajilla de gres 2)	sí	sí	no	no
sin vidriados				
vidriados sin decoraciones metálicas				
Vajilla de barro 2)				
vidriado	sí	sí	no	no
no vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2)				
resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3)				
Película para conservación de alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino4)	sí	no	no	no
Metal				
Papel de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (rejilla)	no	no	sí	no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

ANTES DE LIMPIAR El MICROONDAS, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE NO SE ENCUENTRA CONECTADO A LA TOMA.

Después de utilizar el aparato, déjelo enfriar. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos, estropajos que rayen o objetos puntiagudos.

Superficie exterior:

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

Interior:

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.

   ¡Importante! El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.

   Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.

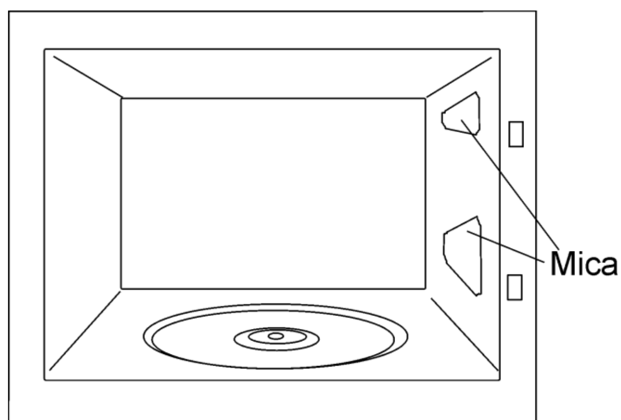
   A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato:

1. **Estas partes tienen que estar siempre limpias, principalmente las superficies de contacto entre la puerta y la parte del frontal del aparato, para que no haya fugas.**
2. Para limpiar, utilice un detergente neutro y agua tibia. Seque con un paño suave.

Tapas de mica

Mantenga las tapas de mica siempre limpias. Los restos de alimentos en las tapas pueden, a través de la combustión, deformarla o provocar chispas. Por ello, límpielas regularmente, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos. No retire las tapas para evitar cualquier riesgo.



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

- ¿El enchufe de red está correctamente conectado a la toma?
- ¿La puerta está completamente cerrada? La puerta tiene que cerrar de forma audible.
- ¿Existen cuerpos extraños entre la puerta y el marco?

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

- ¿Utilizó inadvertidamente vajilla de metal?
- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?
- ¿Colocó en el interior del microondas una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente?

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?
- ¿La vajilla entra en contacto con las paredes de la cavidad?
- ¿Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del microondas?

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución del cable de alimentación

- El cable de alimentación solo debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.

En el caso de que observe algún otro tipo de fallo, contacte con el Servicio de Apoyo al Cliente.

Cualquier tipo de reparación sólo puede ser realizada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Microondas	P 01 ----------160W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
		P 02 ----------320W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
		P 03 ----------480W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		P 04 ----------640W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		P 05 ----------800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	Mricroondas+Grill	P 01 ----------95W	Gratinar tostadas
		P 02 ----------135W	Cocinar al grill aves y carne
		P 03 ----------170W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
		P 04 ----------200W	Preparación de redondo de carne
		P 05 ----------230W	Gratinado de patatas
	Grill	---	Grillados

Especificaciones

- Tensión AC.. Ver Caracteristicas técnicas
- Fusible... 12 A / 250 V
- Potencia requerida .... 1200 W
- Potencia del grill. .... 1000 W
- Potencia de salida microondas... 800 W
- Frecuencia de microondas…... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P)... 595 × 390 × 350 mm
- Dimensiones interiores (L×A×P).. 305 × 210 × 305 mm
- Capacidad del horno. .... 20 l
- Peso .... 18,6 kg

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem 

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Índice

Indicações de segurança



- **Atenção!** De modo a evitar qualquer tipo de chama, utilize o microondas apenas sob vigilância. Os níveis de potência muito elevados ou tempos de cozinhado muito longos podem aquecer excessivamente o alimento e provocar fogo.
- Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o aparelho e a ficha da tomada.
- **Atenção!** As crianças só podem utilizar o aparelho sob vigilância, ou caso lhes tenham sido dadas instruções, de modo a que possam utilizar o aparelho em segurança e identificar os perigos em caso de má utilização.
- **Atenção!** Durante o funcionamento do grelhador é necessário ter bastante cuidado. Mantenha as crianças afastadas!
- Os nossos aparelhos cumprem as respectivas disposições e normas sobre equipamentos técnicos. Contudo, não cobrem todos os possíveis riscos de acidente.
- Quando utilizar materiais inflamáveis, como plásticos ou recipientes de papel, para aquecer ou cozinhar alimentos é necessário vigiar constantemente o processo de cozinhado, devido ao risco de fogo.
- Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou com o microondas, quando este está quente.
- Ao ligar aparelhos eléctricos perto do microondas, assegure-se que os cabos de alimentação não entrem em contacto com o aparelho quando está quente, nem fiquem entalados na porta do mesmo, de modo a evitar danos e perigos.
- Tenha atenção às falhas de funcionamento. O aparelho não pode ser utilizado se:
  - a porta não fechar correctamente;
  - as dobradiças da porta estiverem danificadas;
  - as superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  - o vidro da janela estiver danificado;
  - houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- Os orifícios de ventilação não podem estar tapados.

Limpeza/manutenção:

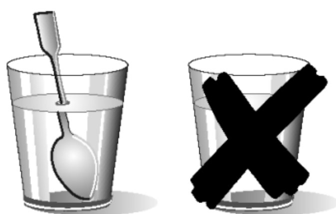
- Antes de efectuar trabalhos de manutenção e de limpeza, retire a ficha da tomada.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do microondas”.
- As superfícies de contacto (a frente da cavidade e a parte de dentro da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento. Limpe as superfícies de contacto com um detergente neutro e um pano de limpeza que não risque, nem provoque qualquer tipo de fricção.
- **Atenção:** nunca utilize o aparelho se as superfícies de contacto estiverem danificadas. Volte apenas a utilizar o aparelho, se este tiver sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

Indicações de segurança

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem o suporte rotativo e o respectivo prato.
- Não ligue o aparelho em vazio. Este pode ficar em sobrecarga, caso não haja alimentos no interior.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas.
- Não guarde qualquer objecto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas.

  EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.
- Atenção: não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão facilmente explodir.



Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) estão a ser aquecidos, se encontram quase em ponto de ebulição dentro do aparelho e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. Pode causar lesões e queimaduras!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente.

Cuidado!

- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar a função combinado (microondas com grelhador) para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Aqueça o **alimento para bebé** sempre em frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. **Perigo de queimadura!**

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- **Atenção:** A lâmpada do microondas só pode ser substituída pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente as peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Instruções de instalação

Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalamento. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

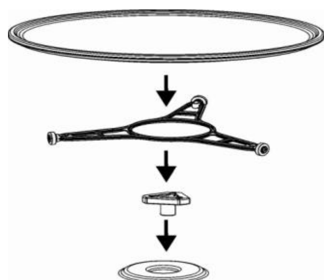
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do microondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Encaixe o suporte do prato rotativo no centro da cavidade do microondas e sobreponha o prato rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respectivo suporte, estejam no interior e correctamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.



Atenção! A protecção exterior do microondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Para garantir uma boa ventilação do aparelho, instale o microondas num móvel de cozinha com uma abertura na parte superior (ver as folhas em anexo).

Atenção: após o encastre do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com a traseira do aparelho, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Se instalar um microondas e um forno em coluna, não é possível colocar o microondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

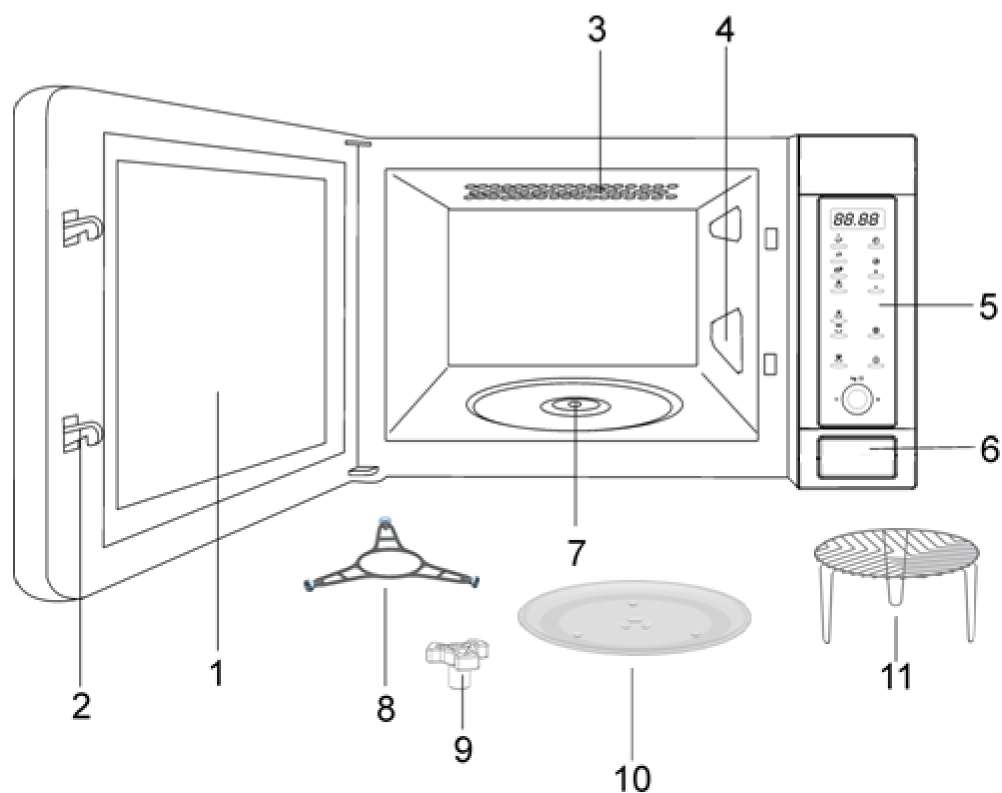
O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

ATENÇÃO: O MICROONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TOMADAS COM LIGAÇÃO À TERRA.

Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

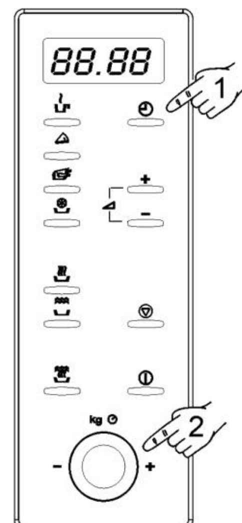
Descrição do aparelho



1. Vidro da porta
2. Linguete
3. Grelhador de quartzo
4. Tampas de mica
5. Painel de comandos
6. Botão de abertura
7. Encaixe do suporte rotativo
8. Suporte rotativo
9. Prato rotativo
10. Trempe

Acerto do relógio

1. Prima a tecla do **RELÓGIO** até os números estarem a piscar.
2. Introduza a hora rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **RELÓGIO** novamente para alterar o valor dos minutos.
4. Introduzir os minutos rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla do **RELÓGIO**.



As vantagens do forno microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

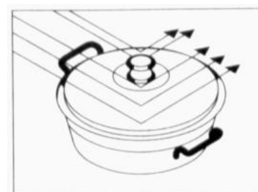
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

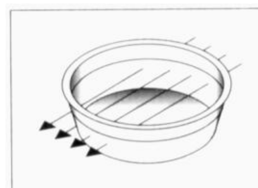
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

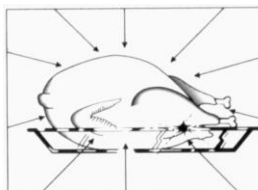
As microondas são reflectidas pelo metal...



... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

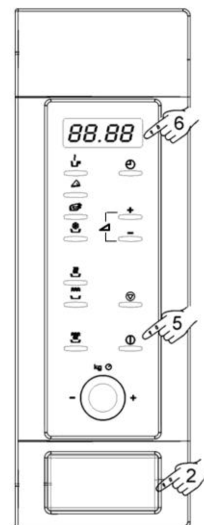


Instruções de utilização

Atenção! Nunca utilize o microondas em vazio, ou seja sem alimentos.

Para operar o microondas proceda do seguinte modo:

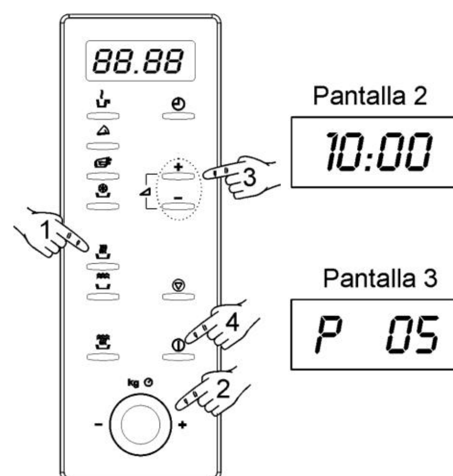
1. Ligue o aparelho a uma tomada adequada (ver: Especificações as indicações na última página).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**. A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com o alimento sobre o prato ou sobre a trempe.
4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta e prima a tecla **START**.
6. O microondas começa a funcionar. No **mostrador** surge indicado o tempo de funcionamento restante.



NOTA IMPORTANTE
As teclas do painel são iluminadas para auxiliar a programação do microondas. Em qualquer altura da programação estarão iluminadas a **verde** apenas as teclas que podem ser actuadas. Quando se selecciona uma função, a respectiva tecla passará a estar iluminada a **vermelho**.

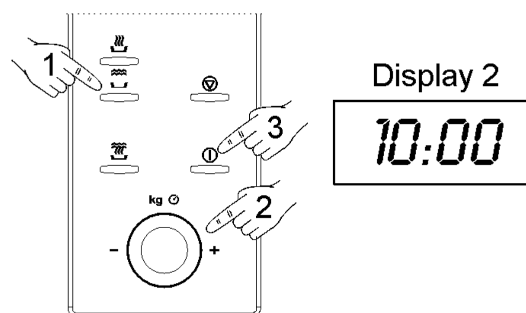
Função: Microondas

1. Prima a tecla **MICROONDAS**. O indicador da função ilumina-se. Ele permanece iluminado durante o tempo de cozinhado.
2. Introduza o tempo de funcionamento (p. ex. 10 minutos) rodando o com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO**, rodando-o em qualquer dos sentidos.
3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas **–** e **+**. Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



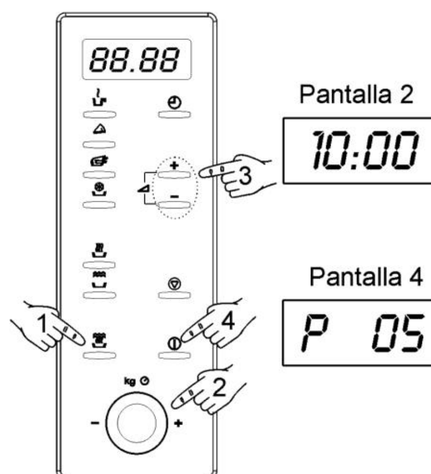
Função: Grelhador

1. Prima a tecla **GRELHADOR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Introduza o tempo de funcionamento (por exemplo 10 minutos) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



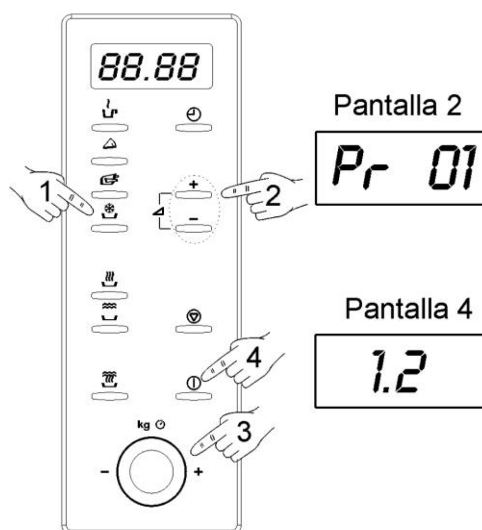
Função: Microondas + Grelhador

1. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Introduza o tempo de funcionamento pretendido (por exemplo 10 minutos) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas **–** e **+**. Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



Função: Descongelação por peso (automático)

1. Prima a tecla **DESCONGELAÇÃO**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Introduza o tipo de alimento, pressionando as teclas **–** e **+**. Se não pressionar estas teclas é seleccionado por defeito o tipo de alimento 1.
3. Indique o peso do alimento (p. ex. 1,2 kg) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
5. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



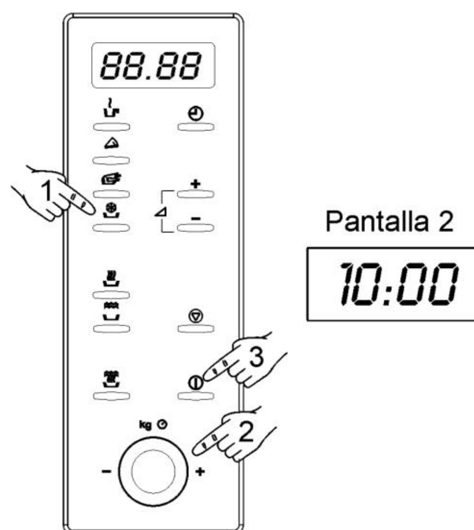
Função: Descongelação por peso (automático)

A seguinte tabela apresenta os programas da função descongelação por peso, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tempo	Tempo de repouso
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Peixe	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pão	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

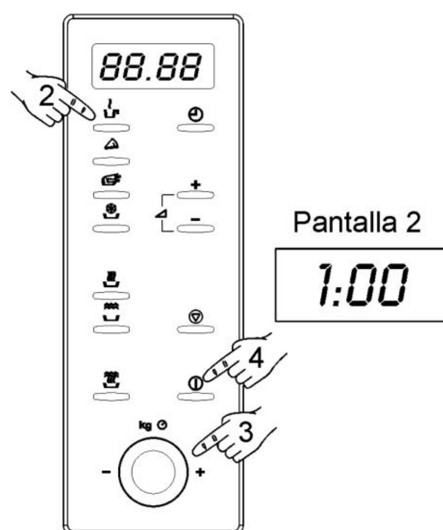
Função: Descongelação por tempo (manual)

1. Prima 2 vezes a tecla **DESCONGELAR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Indique o tempo de descongelação (por exemplo 10 min.) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
4. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



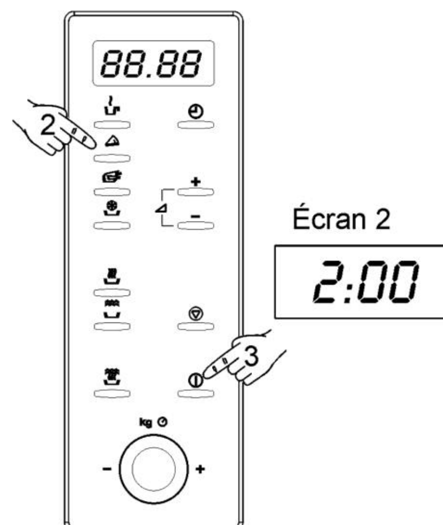
Função Especial: BEBIDA

1. Coloque a bebida (150 a 300 ml de café, chá, leite, água, etc.) num recipiente resistente ao calor sobre a bandeja.
2. Prima a tecla Função Especial **BEBIDA.** Esta tecla fica iluminada a vermelho
3. Pode incrementar o tempo desta função em intervalos de 30 segundos pressionando sucessivamente a tecla Função Especial **BEBIDA.** Também o poderá fazer rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.
4. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar.



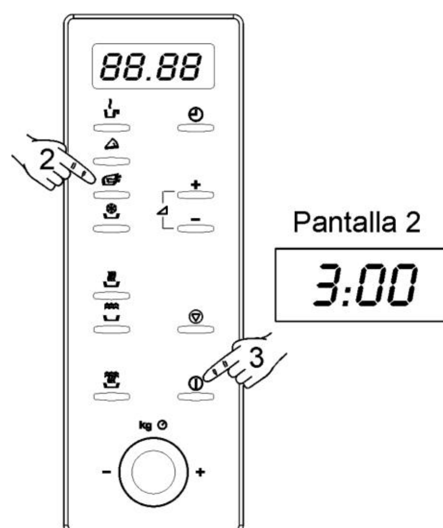
Função Especial: PIZZA

1. Polvilhe a bandeja com farinha e coloque a pizza directamente sobre a bandeja.
2. Prima a tecla Função Especial **PIZZA**. Esta tecla fica iluminada a vermelho.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar.
4. No final há um período de espera de 2 minutos em que forno continua a funcionar e a tecla da função Especial **PIZZA** fica a piscar.



Função Especial: FRANGO

1. Barrar o frango em pedaços (400 a 500 g) com azeite e especiarias (pimenta, sal, etc.) e colocá-lo num recipiente resistente ao calor, sobre a bandeja.
2. Prima a tecla Função Especial **FRANGO**. Esta tecla fica iluminada a vermelho.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar.
4. O tempo total de preparação é de 30 minutos dividido em 4 períodos de 7,5 minutos. No final de cada um dos 3 primeiros períodos o forno pára e apita. Vire então os pedaços de frango e volte a pressionar a tecla **START**
5. No final há um período de espera de 3 minutos em que forno continua a funcionar e a tecla da função Especial **FRANGO** fica a piscar.



Durante o funcionamento...

Durante o processo de cozinhado, pode abrir a porta em qualquer momento, assim:

- A PRODUÇÃO DE MICROONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O grelhador é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar o nível de potência de microondas pressionando as teclas **–** ou **+**;
3. Definir uma outra função, com ajuda doas teclas botões de função.
4. Ajustar o tempo de funcionamento restante, rodando o **BOTÃO ROTATIVO**.

Feche novamente a porta e prima a tecla **START**. Deste modo, o aparelho fica de novo em funcionamento.

Interrupção da função

Para interromper o decurso do programa, prima a tecla **STOP** ou abra a porta do aparelho.

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, feche novamente a porta e prima a tecla **STOP**. Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **mostrador** aparecem indicadas as horas.

Fim do programa

Após ter finalizado o programa é emitido por 3 vezes um sinal acústico e no mostrador aparece indicado **"End"**. Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla **"STOP"** premido.

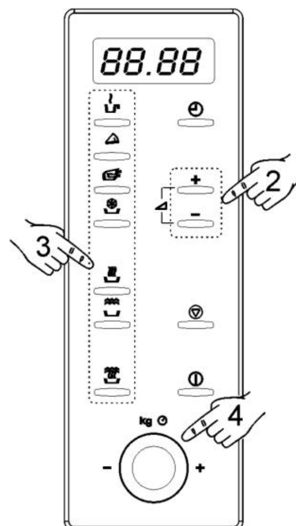
Poupança de Energia

Este forno microondas possui um modo especial de poupança de energia que é activado automaticamente ao fim de 10 minutos de inactividade.

No modo de poupança de energia todas as teclas estão apagadas e o Mostrador apresenta apenas 2 pontos a piscar de 10 em 10 segundos.

Pode visualizar o Relógio em qualquer altura pressionando brevemente a tecla **START**.

O modo de poupança de energia será imediatamente desactivado quando se pressionar uma tecla de função.

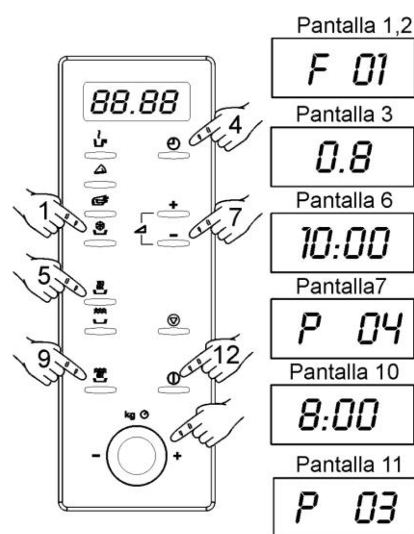


Programação do microondas

As funções normais (microondas, grelhador, microondas + grelhador, descongelação por peso e descongelação por tempo) podem ser programadas uma após a outra, até um máximo de 3 funções.

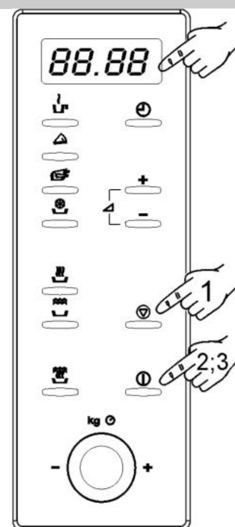
Por exemplo, para descongelar 800 g. de carne; cozinhar durante 10 minutos na função microondas à potência 4 e depois durante 8 minutos na função microondas + grelhador à potência 3, proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla **DESCONGELAR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. O tipo de alimento Carne (Tipo 1) já está activo.
3. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO,** indique o peso do alimento (0,8 kg).
4. Prima a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** para definir e defina a próxima função.
5. Prima a tecla **MICROONDAS**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
6. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO,** indique o tempo de cozinhado pretendido (10 min).
7. Prima a tecla "**-**", para definir o microondas para a potência 4.
8. Pressione a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** para definir o programa seguinte a vermelho.
9. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. O indicador da função ilumina-se.
10. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO,** indique o tempo de cozinhado pretendido (8 min).
11. Prima 2 vezes a tecla "**-**", para definir a ajustar o microondas na potência 3.
12. Pressione a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
13. O aparelho emite um sinal acústico quando passa de uma função (descongelação) para outra função (microondas ou grelhador).
14. Quando o microondas emitir um sinal acústico, abra a porta e vire os alimentos. Feche novamente a porta e prima a tecla **START**.



Bloqueio de segurança

1. O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla **STOP** durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador apresenta 4 traços e o forno ficará bloqueado.
2. Pode visualizar o Relógio em qualquer altura pressionando brevemente a tecla **START.**
3. Para desbloquear o forno, pressione a tecla **START** durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador volta a apresentar o Relógio.



Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
Pedaços de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
11. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
12. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
    - Dobro da quantidade – dobro do tempo
    - Metade da quantidade – metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com microondas

Indicações importantes!

- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Bebidas alcoólicas** não podem ser aquecidas a altas temperaturas. Ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor Brócolos Cogumelos	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	P 05 P 05 P 05	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300 250	½ chávena 2-3 colher sopa	800 800	P 05 P 05	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
Batatas	250	2-3 colher sopa	800	P 05	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica Alho-porro	250 250	- ½ chávena	800 800	P 05 P 05	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800	P 05	6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800	P 05	8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	P 04	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 480	P 05 P 03	3-5 10-12	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a trempe fornecida em conjunto com o aparelho.

Posicione a trempe de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o aparelho.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o microondas é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. Após a primeira utilização do grelhador é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do grelhador, comece a ficar ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.
3. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o a uma altura mínima de 80 cm.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a trempe atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. Importante: quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver: tabela relativa à loiça!
7. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada Sardinha/ruivo	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Barre ligeiramente com manteiga e unte. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie o gratinado.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a trempe. Os tempos indicados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os maiores várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a trempe.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar a carne. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam alternadamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)
Massa gratinada	500g	Forma baixa	135	P 02	12-17
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	230	P 05	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	230	P 05	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500 g	Forma baixa	200	P 04	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a trempe)	cada 200 g	Forma baixa	170	P 03	8-10
Rolo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto e largo	200	P 04	17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200 g	Malgas de sopa	170	P 03	2-4

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver: tabela relativa à loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Os gratinados e as aves requerem um tempo extra de cozinhado, entre 3 a 5 min., para que a temperatura se distribua uniformemente.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria. (não é necessário aquecer previamente).

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça para cozinhar de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré-confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

Modo de funcionamento / Tipo de loiça	Microondas		Grelhador	Microondas + Grelhador
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
vidrado	sim	sim	não	não
não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Película para conservação de alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (trempe)	não	não	sim	não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do microondas

ANTES DE LIMPAR O MICROONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A FICHA NÃO SE ENCONTRA CONECTADA À TOMADA.

Depois de utilizar o aparelho, deixo-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior:

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

   Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

   As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

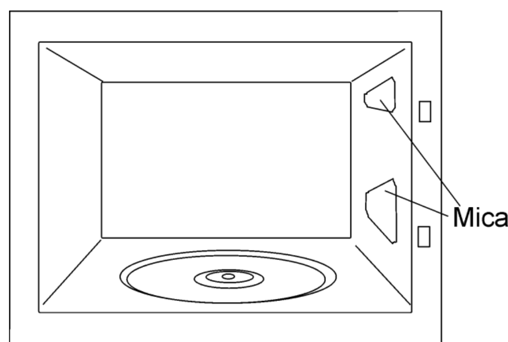
   Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do microondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:

- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Microondas	P 01 ----------160W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		P 02 ----------320W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		P 03 ----------480W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
		P 04 ----------640W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		P 05 ----------800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,
	Microondas + Grelhador	P 01 ----------95W	Gratinar tostas
		P 02 ----------135W	Grelhar aves e carne
		P 03 ----------170W	Cozinhar empadões e gratinados
		P 04 ----------200W	Preparação de rolo de carne
		P 05 ----------230W	Gratinado de batatas
	Grelhador	---	Grelhar alimentos

Especificações

- Tenção AC... Ver Chapa Caracteristicas
- Fusível.. 12 A / 250 V
- Potência requerida .... 1200 W
- Potência do grelhador. .... 1050 W
- Potência de saída microondas. .... 800 W
- Frequência de microondas….. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P)... 595 × 390 × 350 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P). .... 305 × 210 × 305 mm
- Capacidade do forno. .... 20 l
- Peso .... 18,6 kg

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve





TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 1831158

Bedienungsanweisung	DE
Instructions for Use	EN
Mode d'Emploi	FR



TMW 22.1 BIS

teka

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

ACHTUNG!

Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben!

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro - und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Zur Vermeidung von Feuer, das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht betreiben. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
- Wenn Rauch bzw. Brand beobachtet wird, muss die Tür des Gerätes geschlossen bleiben, um evtl. vorhandene Flammen zu ersticken. Das Gerät ausschalten und die Verbindung zur Stromversorgung unterbrechen.
- **Achtung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise zu bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- **Achtung!** Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden!
- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Bestimmungen und dem Gesetz über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff - oder Papierbehälter, muss das Mikrowellengerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet sind. Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht mit Feuchtigkeit, mit scharfen Gegenständen oder mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- Bei Anschluss von Elektrogeräten in Gerätenähe darauf achten, dass deren Anschlussleitungen nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen oder unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden, um Beschädigung und Gefährdung zu vermeiden.
- Achten Sie auf Fehlfunktionen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:

- die Tür nicht richtig schließt
- die Türscharniere beschädigt sind
- die Dichtflächen an der Tür beschädigt sind
- das Sichtfenster beschädigt ist
- häufige Funkenüberschläge im Garraum auftreten, ohne dass sich Metallteile darin befinden.

- Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

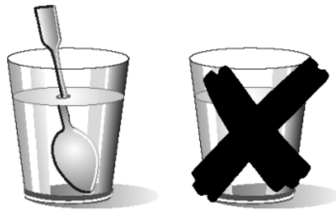
Reinigung/Wartung:

- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- Bitte Reinigungshinweise im Absatz „Reinigung und Pflege“ beachten.
- Die Dichtflächen (vierseitig um den Garraum und an der Türinnenseite) müssen besonders sauber gehalten werden, um ein sicheres Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten. Reinigen Sie die Dichtflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht kratzenden oder scheuernden Reinigungstuch.
- **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Dichtflächen beschädigt sind. Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn eine Instandsetzung durch einen geschulten Kundendiensttechniker erfolgt ist.

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

- Das Gerät nicht ohne Drehteller und Rollenring betreiben.
- Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand ein. Ohne Speisen im Garraum könnte das Gerät überlastet werden.
- Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier sollen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie explodieren können.
- Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.
- Achtung: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen!

Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muss beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

Vorsicht!

- Um Überhitzung und Entzündungsgefahr von Speisen zu vermeiden, ist unbedingt darauf zu achten, dass beim **Erwärmen kleiner Speisemengen** die Zeit- und Leistungseinstellung nicht zu hoch gewählt wird. So kann sich z.B. ein Brötchen innerhalb von 3 Min. entzünden, wenn die Leistung zu hoch eingestellt wird.
- Toasten darf nur in der Betriebsart Grill und unter Aufsicht durchgeführt werden. Beim Toasten im Kombi-Betrieb (Mikrowelle mit Grill) kann sich das Brot in kürzester Zeit entzünden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie die Temperatur der Speise, bevor Sie sie dem Kind geben. **Verbrennungsgefahr!**

Im Reparaturfall:

- **Achtung - Mikrowellenenergie! Das Gehäuse darf nicht entfernt werden.** Wartung oder Reparatur von Mikrowellengeräten durch andere Personen als vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ist gefährlich.
- **Achtung:** Die Garraumlampe darf nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf die vorhandene Gerätezuleitung nur gegen eine baugleiche vom Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen und Wartungen insbesondere an Stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Elektrofachleute durchgeführt werden.

Installationsanleitung

Mit der Türöffnungstaste bzw. durch Ziehen an der Tür, die Tür öffnen und alles Verpackungsmaterial entnehmen. Danach den Garraum und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und Trockenwischen. Keine Scheuermittel und keine Starkriechenden Mittel verwenden.

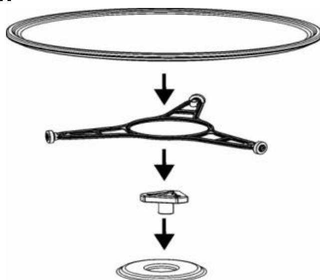
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Teka-Kundendienst.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Den Drehteller-Führungsring in die Mitte des Garraums geben und den Drehteller aufsetzen bis er einrastet. Drehteller und Drehteller-Führungsring müssen bei jeder Betriebsfunktion im Gerät bleiben. Der Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn.



Achtung! Das Gehäuse des Mikrowellengerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme ab, indem Sie an der unteren Randseite beginnen.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, das Mikrowellengerät in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe gesonderte Einbauanleitung).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellengerätes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellengerätes darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

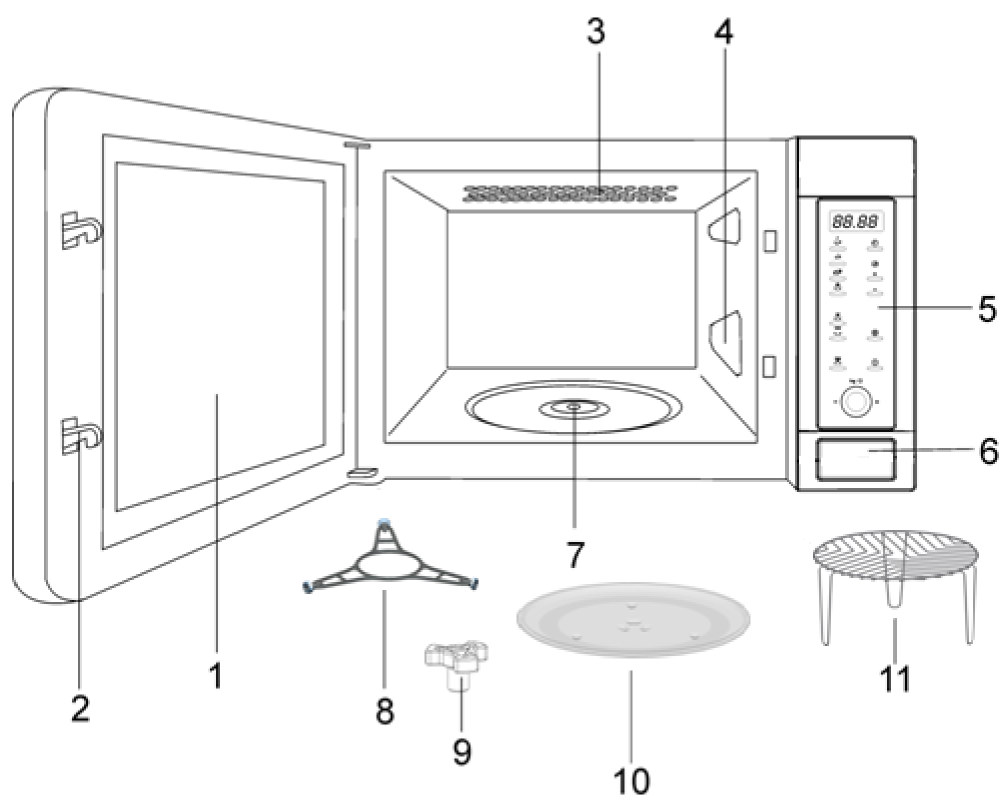
Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Das Gerät sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern, Rundfunk- und Fernsehgeräten eingebaut werden.

ACHTUNG: DAS MIKROWELLENGERÄT DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störungsfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

Gerätebeschreibung



1. Tür mit Sichtfenster

2. Sicherheitsverriegelung

3. Quarzgrill

4. Glimmerdeckel

5. Bedienblende

6. Türöffnungstaste

7. Drehteller-Antriebsachse

8. Drehteller-Führungsring

9. Drehteller-Mitnehmer

10. Drehteller

11. Rost

Einstellen der Uhr

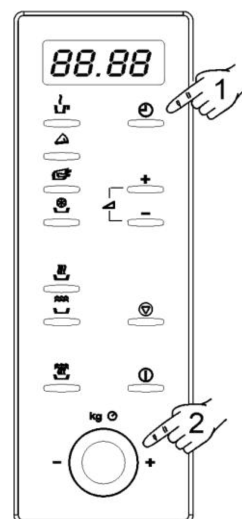
1. Drücken Sie die Taste UHR sooft, bis die Ziffern blinken.

2. Geben Sie die Stunden ein, indem Sie die Tasten „**–**“ und „**+**“ drücken.

3. Drücken Sie erneut die Taste **UHR** und stellen Sie die Minuten ein.

4. Geben Sie die Minuten ein, indem Sie die Tasten „**–**“ und „**+**“ drücken.

5. Drücken Sie zum Schluss nochmals die Taste **UHR**.



Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäβig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

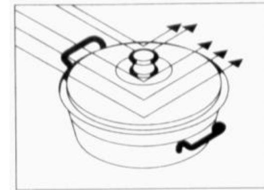
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

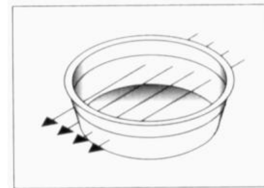
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

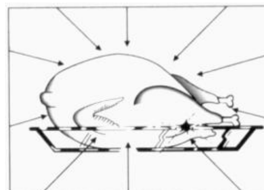
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

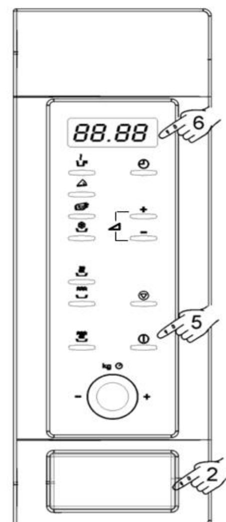


Bedienungsanleitung

Achtung! Das Mikrowellengerät nie leer, d.h. nie ohne Lebensmittel betreiben.

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

1. Schlieβen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **Türöffnungstaste**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäβ mit den Speisen auf den Drehteller oder den Grillrost.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schlieβen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **START**.
6. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt. Auf dem digitalen **Display** wird die verbleibende Funktionsdauer angezeigt.

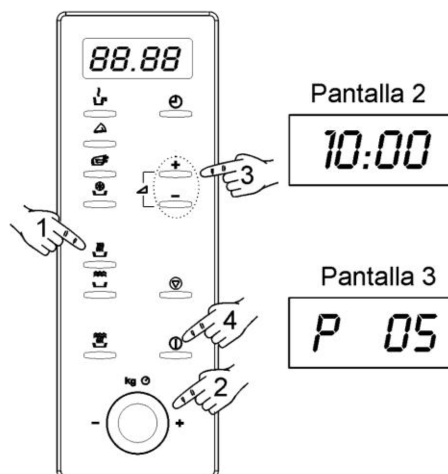


WICHTIGER HINWEIS

Die Tasten der Bedienelementeleiste sind zur Erleichterung der Programmierung beleuchtet. Alle Tasten, die betätigt werden können, sind **grün** beleuchtet. Wird eine davon betätigt, wechselt die Farbe auf **rot**.

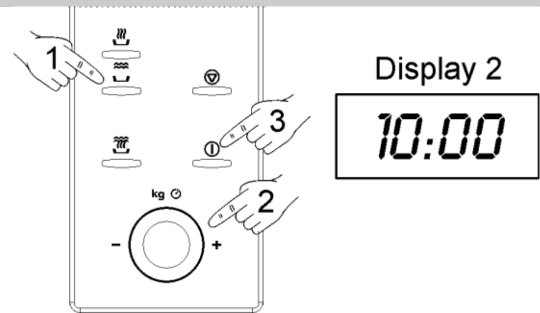
Funktion: Mikrowelle

1. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE**. Diese Anzeige leuchtet während des gesamten Vorgangs weiter.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den **DREHKNOPF** in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die Tasten „**-**“ und „**+**“. Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung. Im Display wird die gewählte Leistungsstufe (P 01 - P 05) angezeigt. Siehe hierzu auch Kapitel „Technische Eigenschaften".
4. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.



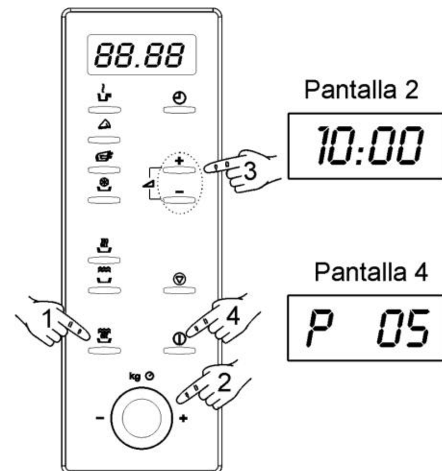
Funktion: Grill

1. Drücken Sie die Taste **GRILL**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den **DREHKNOPF** in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.



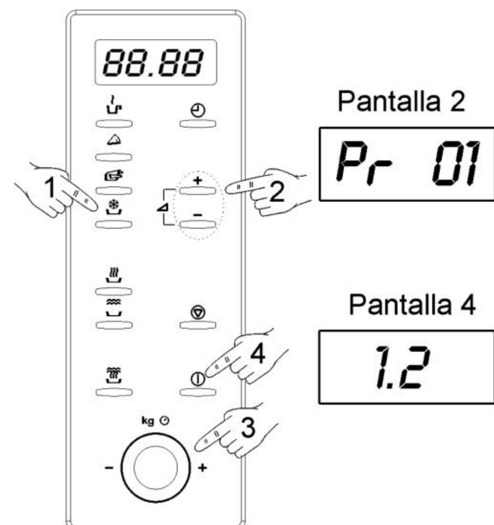
Funktion: Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill

1. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE + GRILL**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie die gewünschte Funktionsdauer ein (z.B. 10 min), in dem Sie den **DREHKNOPF** vor- oder zurückdrehen.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die Tasten „**-**“ und „**+**“. Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung. Im Display wird die gewählte Leistungsstufe (P 01-P 05) angezeigt. Siehe hierzu auch Kapitel „Technische Eigenschaften".
4. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.



Funktion: Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

1. Drücken Sie die Taste **AUFTAUEN**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie mittels der Tasten „**-**“ und „**+**“ die Art des Gargutes an (siehe untenstehende Liste). Falls Sie nichts angeben arbeitet das Gerät voreingestellt auf dem Programm „1“ (Fleisch).
3. Geben Sie das Gewicht des Lebensmittels (z.B. 1,2 kg) durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beide Richtungen ein.
4. Drücken Sie die Taste **START**. Die Mikrowelle schaltet ein.
5. Abhängig von der Gesamtgarzeit ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signalton. Das Auftaugut kann nun umgerührt oder gewendet werden. Zum Fortsetzen des Betriebes die Mikrowellentür schließen und die **START**-Taste drücken.



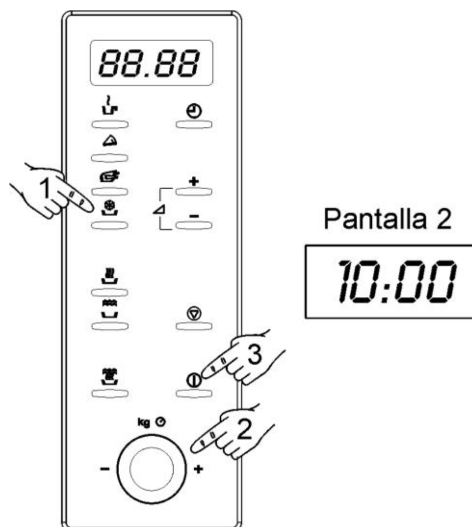
Funktion: Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

Die nachfolgende Tabelle beschreibt die hinterlegten Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, mit Angabe der Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten).

Programm	Lebensmittel	Gewicht	Zeit	Wartezeit
Pr 1	Fleisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Geflügel	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Fisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Obst	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Brot	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

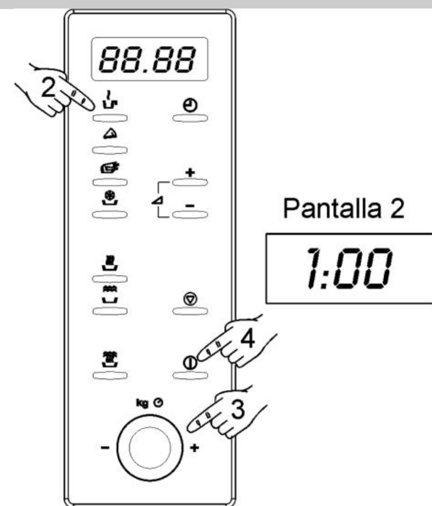
Funktion: Auftauen nach Zeit (Manuell)

1. Drücken Sie 2 x auf die Taste **AUFTAUEN**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie die Zeitvorgabe für das Auftauen ein (z.B. 10 min.) und drehen sie den **DREHKNOPF** vor und zurück.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb.
4. Abhängig von der Gesamtgarzeit ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signalton. Das Auftaugut kann nun umgerührt oder gewendet werden. Zum Fortsetzen des Betriebes die Mikrowellentür schließen und die **START**-Taste drücken.



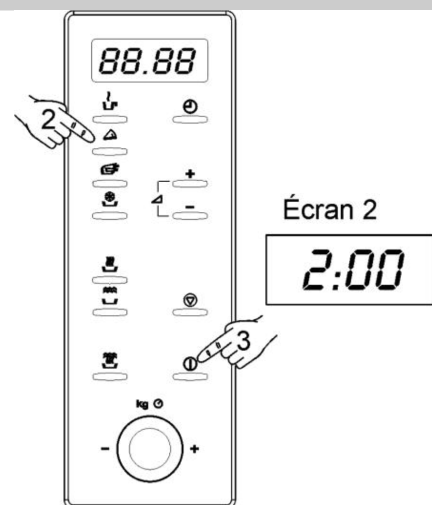
Sonderfunktion: GETRÄNKE

1. Stellen Sie das Getränk (150 ml bis 30 ml Kaffee, Tee, Wasser, Milch usw.) in einem wärmebeständigen Gefäß auf die Schale.
2. Betätigen Sie die Taste für die Sonderfunktion GETRÄNKE. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
3. Sie können die Zeit in Schritten zu 30 s erhöhen, indem Sie die Taste für die Sonderfunktion **GETRÄNKE** erneut betätigen. Sie können die Einstellung ebenfalls am **DREHKNOPF** vornehmen.
4. Betätigen Sie die Taste **START**. Das Gerät ist nun in Betrieb.



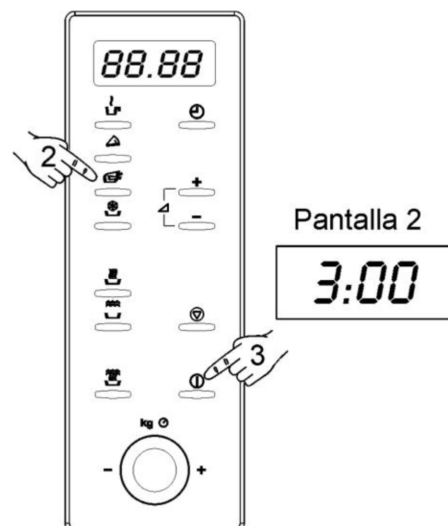
Sonderfunktion: PIZZA

1. Stäuben Sie etwas Mehl auf die Schale und legen Sie die Pizza direkt darauf.
2. Betätigen Sie die Taste für die **Sonderfunktion PIZZA**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
3. Betätigen Sie die Taste **START**. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.
4. Zum Schluss wird eine Wartezeit von 2 Minuten durchlaufen, der Herd ist weiterhin in Betrieb und auf dem Display wird die Sonderfunktion **PIZZA** blinkend dargestellt



Sonderfunktion: HÄHNCHEN

1. Das Hähnchen in Stücke teilen (400 bis 500 g) und in einem wärmebeständigen Gefäß auf die Schale stellen. Öl, Gewürze, Salz und sonstige gewünschte Zutaten hinzugeben.
2. Betätigen Sie die Taste für die **Sonderfunktion HÄHNCHEN**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
3. Betätigen Sie die Taste **START**. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.
4. Die gesamte Zubereitungsdauer beträgt 30 Minuten und ist in vier Abschnitte zu 7,5 Minuten unterteilt. Am Ende jedes der ersten drei Abschnitte hält der Herd an und gibt ein akustisches Signal ab. Drehen Sie die einzelnen Stücke um und betätigen Sie die Taste **START**, um die Zubereitung fortzusetzen.
5. Zum Schluss wird eine Wartezeit durchlaufen, der Herd ist weiterhin in Betrieb und auf dem Display wird die Sonderfunktion **HÄHNCHEN** blinkend dargestellt



Während des Betriebs...

Sie können während der Zubereitungsdauer der Speisen die Tür jederzeit öffnen, in diesem Fall:

- WIRD DIE MIKROWELLENERZEUGUNG SOFORT UNTERBROCHEN.
- Der Grill wird abgeschaltet und verbleibt auf hoher Temperatur.
- Die Zeitschaltuhr wird angehalten und zeigt die verbleibende Funktionsdauer an.

Falls gewünscht können Sie dann:

1. Die Speisen wenden oder umrühren, um einen gleichmäβigeren Garvorgang zu erreichen.
2. Die Leistung der Mikrowelle mit den Tasten „**-**“ oder „**+**“ verändern.
3. Mit den Funktionstasten eine andere Funktion einstellen.
4. Die restliche Funktionsdauer durch Drehen des **KNOPFS** einstellen.

Schlieβen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät wird damit wieder in Betrieb gesetzt.

Unterbrechung der Funktion

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die **STOP**-Taste oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und drücken erneut die STOP-Taste. Ein Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Uhrzeit.

Programmende

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das **Display** zeigt **„End“** an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf „**STOP**“ erfolgt.

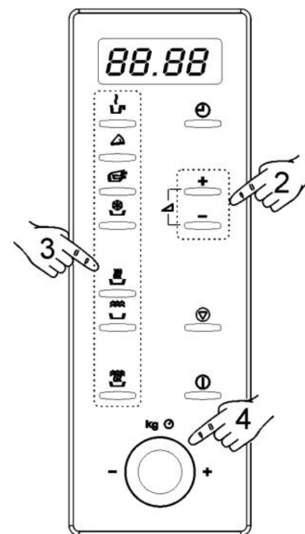
Energie sparen

Dieser Herd besitzt eine spezielle Energiesparfunktion, die automatisch eingeschaltet wird, wenn 10 Minuten lang keine Aktivität zu verzeichnen war.

In der Energiesparfunktion sind alle Tasten dunkel, auf dem Display werden nur zwei Punkte dargestellt, die in Intervallen von 10 s blinken.

Durch kurzes Betätigen der Taste **START** wird die Uhrzeit angezeigt.

Die Energiesparfunktion wird bei Betätigen einer Funktionstaste sofort unterbrochen.

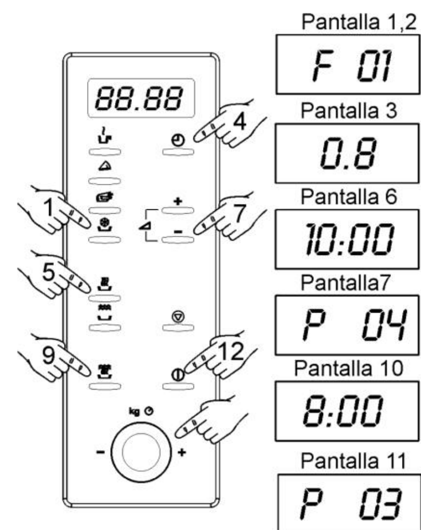


Programmierung des Mikrowellengerätes

Die normalen Funktionen (Mikrowelle, Grill, Mikrowelle + Grill, Auftauen nach Gewicht und Auftauen nach Zeit) können nacheinander programmiert werden, es sind maximal 3 Funktionen möglich.

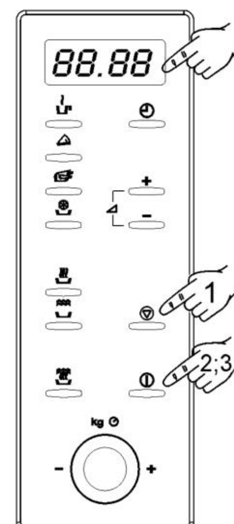
Zum Beispiel für das Auftauen von 800 g Fleisch, 10 Minuten Garen im Mikrowellengerät mit Leistung 4 und abschließender Nutzung der Funktion Mikrowelle + Grill für 8 Minuten mit Leistung 3 wie folgt vorgehen:

1. Drücken Sie die Taste **AUFTAUEN**. Die Anzeige leuchtet auf.
2. Die Nahrungsmittelart Fleisch (Typ 1) ist bereits aktiviert.
3. Geben Sie das Gewicht des Garguts ein (0,8 kg), indem Sie den **DREHKNOPF** vor und zurückdrehen.
4. Drücken Sie nun die Taste **UHR/PROGRAMMABLAUF** und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.
5. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE**. Die Anzeige leuchtet auf.
6. Geben Sie durch Drehen des **DREHKNOPFES** die gewünschte Garzeit ein (10 min).
7. Drücken Sie die Taste „**-**“, um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 4 einzustellen.
8. Drücken Sie nun die Taste **UHR/PROGRAMMABLAUF** und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.
9. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE + GRILL.** Die Anzeige leuchtet auf.
10. Geben Sie durch Drehen des DREHKNOPFES die gewünschte Garzeit ein (8 min).
11. Drücken Sie 2 x die Taste „-“, um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 3 einzustellen.
12. Drücken Sie auf die START-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb.
13. Wird die Gesamtzeit des Kochvorgangs angezeigt. Wechselt der Kochvorgang von einer Funktion (Auftauen) zur nächsten (Mikrowelle bzw. Grill), so ertönt ein Signal.
14. Wenn das Mikrowellengerät ein akustisches Signal abgibt, öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speisen um. Schließen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste **START**.



Sicherheitssperre

1. Der Betrieb des Gerätes kann gesperrt werden (um zum Beispiel dessen Benutzung durch Kinder zu verhindern), hierzu die Taste **STOP**-Taste drei Sekunden lang drücken. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät ist gesperrt. Die Uhrzeit wird weiterhin angezeigt. Die **STOP** Anzeige leuchtet auf.
2. Zur Freigabe des Mikrowellengerätes erneut die Taste **STOP** drei Sekunden lang gedrückt halten. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und die Anzeige der Sicherheitssperre schaltet aus.



Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftaudauer (min)	Wartezeit (min)	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100	3-4	5-10	1 x wenden
	200	6-7	5-10	1 x wenden
	500	14-15	10-15	2 x wenden
	700	20-21	20-25	2 x wenden
	1000	29-30	25-30	3 x wenden
	1500	42-45	30-35	3 x wenden
Gulasch	500	12-14	10-15	2 x wenden
	1000	24-25	25-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	4-5	5-6	1 x wenden
	300	8-9	8-10	2 x wenden
	500	12-14	15-20	2 x wenden
Bratwurst	125	3-4	5-10	1 x wenden
	250	8-9	5-10	1 x wenden
	500	15-16	10-15	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200	7-8	5-10	1 x wenden
	500	17-18	10-15	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000	34-35	15-20	2 x wenden
	1200	39-40	15-20	2 x wenden
	1500	48-50	15-20	2 x wenden
Fisch	100	3-4	5-10	1 x wenden
	200	6-7	5-10	1 x wenden
Forelle	200	6-7	5-10	1 x wenden
Krabben	100	3-4	5-10	1 x wenden
	500	12-15	10-15	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-8	1 x wenden
	300	8-9	10-15	2 x wenden
	500	12-14	15-20	3 x wenden
Brot	100	2-3	2-3	1 x wenden
	200	4-5	5-6	1 x wenden
	500	10-12	8-10	2 x wenden
	800	15-18	15-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250	6-8	5-10	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250	7-8	10-15	Deckel abziehen

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln.
3. Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen schneller auf als große. Denken Sie deshalb beim Einfrieren schon ans Auftauen. Portionieren Sie das Gefriergut ihren Schüsselgrößen entsprechend.
4. Die Speisen möglichst gleichmäßig im Garraum verteilen. Fisch oder Hähnchenschenkel so anordnen, dass die dickeren Teile nach außen liegen. Empfindliche Teile können mit Alufolie vor dem Überhitzen geschützt werden. **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommt.
5. Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
6. Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen schneller auf als hohe.
7. Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tief gekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
8. Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
9. Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
10. Gefriergut aus der Verpackung nehmen, Metallclipse unbedingt entfernen. Bei Gefrierdosen, die auch zum Erwärmen und Garen geeignet sind, den Deckel entfernen. Ansonsten in Mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
11. Auftauflüssigkeit u.a. von Geflügel sorgfältig weggießen und auf keinen Fall mit anderen Lebensmittel in Berührung bringen.
12. Beachten Sie, dass auch bei der Auftauautomatik eine Ruhezeit notwendig ist, bis die Speise vollständig aufgetaut ist. In der Regel sollte sie 15 bis 20 Minuten betragen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: Welches Geschirr kann verwendet werden?).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Bereiten Sie die Speisen nach den Angaben vor und halten Sie sich an die in den Rezepten und Tabellen angegeben Garzeiten und Leistungsstufen.

Beachten Sie, dass es sich bei den Angaben um Richtwerte handelt, die je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Speiseart variieren können. Es empfiehlt sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach Zustand des Nahrungsmittels müssen die Garzeiten verlängert bzw. verkürzt werden oder die Leistung erhöht bzw. verringert werden.

Zwischendurch den Garprozess kontrollieren und eine Nachgarzeit, d.h. eine Ruhezeit nach dem Garen einplanen, in der sich die Temperatur ausgleichen kann und die Speisen noch nachgaren können.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Bitte folgende Faustregel beachten:
   - doppelte Menge - doppelte Zeit
   - halbe Menge - halbe Zeit
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wurde und die **START**- Taste betätigt wunde.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Worauf Sie achten müssen!

- Kochen Sie **keine Eier** mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt. Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder **Haut** (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erwärmen oder Garen **anstechen**, damit diese nicht platzen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit geringer Feuchtigkeit (z.B. beim **Auftauen von Brot,** Erhitzen von Popcorn u.ä.) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben und das Lebensmittel kann verkohlen. Dadurch können Schäden am Gerät und am Geschirr auftreten. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (**Frittieren**) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
- Keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. **Explosionsgefahr!**
- **Alkoholische Getränke** dürfen nicht zu hoch erhitzt werden. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- **Keine explosiven Stoffe** bzw. Flüssigkeiten im Mikrowellengerät erhitzen.
- **Fertiggerichte** vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da diese meistens nicht hitzebeständig ist. Die Zubereitungshinweise des Herstellers sind zu beachten.
- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei mehrmals anstechen, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.
- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf dem Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

Gericht	Menge (g)	Flüssigkeits-zugabe	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Blumenkohl Brokkoli Champignons, Pilze	500 300 250	1/8 l 1/8 l keine	800 800 800	P 05 P 05 P 05	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Oben m. Butter bestreichen. In Scheiben schneiden.
Erbsen & Karotten, gefrorene Karotten	300 250	½ Tasse 2-3 Essl.	800 800	P 05 P 05	7-9 8-10	2-3 2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
Kartoffeln	250	2-3 Essl.	800	P 05	5-7	2-3	Schälen, in gleich große Viertel oder Hälften schneiden.
Paprika Porree/Lauch	250 250	Keine ½ Tasse	800 800	P 05 P 05	5-7 5-7	2-3 2-3	In Stifte oder Scheiben schneiden.
Rosenkohl, gefroren	300	½ Tasse	800	P 05	6-8	2-3	
Sauerkraut	250	½ Tasse	800	P 05	8-10	2-3	

Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

Gericht	Menge (g)	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fischfilet	500	640	P 04	10-12	3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden.
Fisch im Ganzen	800	800 480	P 05 P 03	3-5 10-12	2-3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden. Schwanz eventuell bedecken.

Programmablauf Grill

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Funkenüberschlags, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle normal.
2. Nach den ersten Benutzungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Damit das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt, sollte das Gerät auf einer Mindesthöhe von 80 cm vom Boden installiert werden.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es wird die Benutzung von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Während einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände auf Grund des Sicherheitsthermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Wichtig: Wenn die Speisen in Gefäßen gegrillt oder überbacken werden, müssen diese für den Grillbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!
7. Beim Grillen können Fettspritzer an den Heizkörper gelangen und verbrennen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und stellt keine Fehlfunktion dar.
8. Nach jedem Garvorgang den Garraum und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Programmablauf Grill

Tabellen und Tipps – Grillen ohne Mikrowelle

Gericht	Menge (g)	Grillzeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fisch			
Goldmakrelen Sardinen/Rötlinge	800 6-8 Stck.	18-24 15-20	Leicht mit Butter bestreichen oder ölen. Nach Hälfte der Grillzeit wenden und mit Gewürz bestreichen.
Fleisch			
Bratwurst	6-8 Stck.	22-26	Nach Hälfte der Grillzeit anstechen und wenden.
Hacksteak tiefgefroren	3 Stck.	18-20	
Rumpsteak (ca. 3 cm dick)	400	25-30	Nach Hälfte der Grillzeit ölen und wenden.
Sonstiges			
Toast	4 Stck.	1½-3	Bräunung beobachten.
Belegte Toast überbacken	2 Stck.	5-10	Bräunung beobachten.

Grill 2 Minuten vorheizen. Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Grillrost gearbeitet. Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig. Fisch und Fleisch bekommt einen besonders guten Geschmack, wenn man sie vor dem Grillen mit einer Marinade aus Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinselt und einige Stunden durchziehen lässt. Salz sollte erst nach dem Grillen verwendet werden.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel eingestochen wurden.

Nach der halben Grillzeit das Grillgut kontrollieren, gegebenenfalls wenden oder mit Öl bepinseln

Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke. Flache Fleischstücke müssen Sie nur einmal wenden, größere, runde Stücke mehrmals. Fische legen Sie am besten immer Kopf an Schwanz auf den Grillrost.

Programmablauf Grill

Tabellen und Tipps – Mikrowelle und Grill

Die Kombination Mikrowelle mit Grill ist ideal für das schnelle Garen und gleichzeitige Bräunen von Fleisch oder Geflügel. Außerdem eignet sie sich auch zum Überbacken und gleichzeitigen Garen von Aufläufen und Gratins.

Mikrowelle und Grill sind abwechselnd in Betrieb. So gart die Mikrowelle von innen heraus und der Grill sorgt für eine knusprige Bräunung.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)
Nudelauflauf	500	flache Auflaufform	135	P 02	12-17
Kartoffelgratin	800	flache Auflaufform	230	P 05	20-22
Lasagne	ca. 800	flache Auflaufform	230	P 05	15-20
Quarkauflauf	ca. 500	flache Auflaufform	200	P 04	18-20
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Grillrost)	je 200	flache Auflaufform	170	P 03	8-10
Hackbraten	ca.500	hohes, offenes Gefäß	200	P 04	17-19
Gratinieren von Zwiebelsuppe	2 Tassen von 200 g	Suppentassen	170	P 03	2-4

Wichtig Für den Kombibetrieb muss das Geschirr sowohl für den Grillbetrieb als auch für den Mikrowellenbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!

Die angegebenen Zeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig.

Reicht die Bräunung nicht aus, im Anschluss das Gericht mit Grillbetrieb ca. 5 bis 10 Min. nachbräunen lassen.

Lassen Sie vor allem Aufläufe, Gratins und Geflügel 3 bis 5 Min. nachgaren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilen kann.

Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Drehteller gearbeitet.

Die Tabellen gelten, sofern nicht anders angegeben, für das Einsetzen in den kalten Garraum (Vorheizen des Gerätes ist nicht nötig).

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier dagegen lassen die Mikrowellen ungehindert durch.

Deshalb sind **Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -dekor für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z.B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für das Mikrowellengaren sind feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik und hitzebeständige Kunststoffe. Es ist empfehlenswert, sehr feines und empfindliches Glas und Porzellan nur zum Auftauen und kurzzeitigen Erwärmen von bereits gegarten Lebensmitteln zu verwenden.

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb immer **Topflappen!**

Grillbetrieb

Für den Grillbetrieb muss das Geschirr temperaturbeständig bis mindestens 250°C sein.

Kunststoffgeschirr ist nicht geeignet.

Kombibetrieb

Für die Kombi-Betriebsarten muss das Geschirr sowohl für den Mikrowellen- als auch für den Grillbetrieb geeignet sein.

Aluminiumschalen/Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder Alufolie können im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3 cm). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Aluschale direkt auf den Drehteller stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen. Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Geschirrart \ Betriebsart	Mikrowellenbetrieb		Grillbetrieb	Kombibetrieb
	Auftauen / Erwärmen	Garen		
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest	ja	ja	nein	nein
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
glasiert	ja	ja	nein	nein
nicht glasiert	nein	nein	nein	nein
Kunststoff-Geschirr 2)				
hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Kunststoff-Folien 3)				
Frischhaltefolie	nein	nein	nein	nein
Mikrowellenfolie	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Alufolie	ja	nein	ja	nein
Aluschalen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehörteile (Rost)	nein	nein	ja	nein

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Keine Metallclipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstechen, Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.
4. Keine Wachs-Pappteller.
5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

BEVOR SIE DAS MIKROWELLENGERÄT REINIGEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Auβenflächen:

1. Reinigen Sie die Auβenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gehäuses gelangt.

Garraum:

1. Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Gerätevertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

   Wichtig! Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

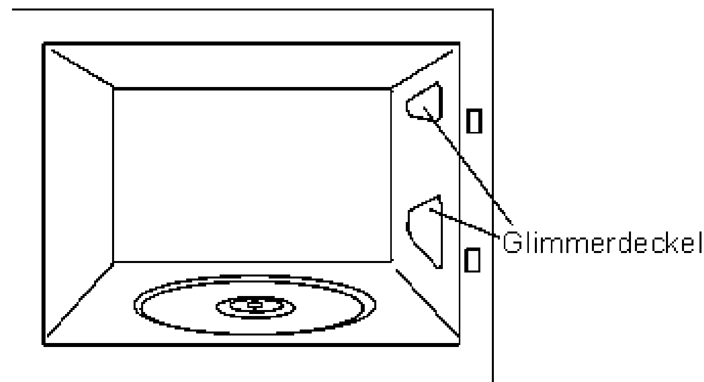
   Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite:

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.
2. Benutzen Sie eine lauwarme Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Glimmerdeckel

Die Glimmerdeckel müssen immer sauber gehalten werden. Speisereste an den Deckeln können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Glimmerdeckel regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Deckel nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Tür völlig geschlossen? Die Tür muss hörbar einrasten.
- Befinden sich Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

- Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
- Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen als sonst in das Mikrowellengerät gestellt?

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?
- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

- Falls das Gerät weiter funktioniert ist es möglich das die Lampe nicht mehr in Ordnung ist. Sie können das Gerät weiterhin nutzen.
- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Mikrowelle	P 01 ----------160W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
		P 02 ----------320W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis Schnelles Auftauen
		P 03 ----------480W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
		P 04 ----------640W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von kleinen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
		P 05 ----------800W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten,
	Mikrowelle + Grill	P 01 ----------95W	Überbacken von Toast
		P 02 ----------135W	Grillen von Geflügel und Fleisch
		P 03 ----------170W	Garen von Aufläufen und Gratins
		P 04 ----------200W	Zubereiten von Hackbraten
		P 05 ----------230W	Kartoffelgratin
	Grill	---	Speisen grillen

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung .... Siehe: Typenschild
- Sicherung. .... 12 A / 250 V
- Eingangsleistung .... 1200 W
- Grillleistung.. 1000 W
- Mikrowellenausgangsleistung.. 800 W
- Mikrowellenfrequenz ..…. .... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T). .... 595 × 390 × 350 mm
- Innenabmessungen (B×H×T).. 305 × 210 × 305 mm
- Fassungsvermögen. .... 20 l
- Gewicht .... 18,6 kg

Dear Customer:

First of all, we would like to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with the highest quality materials, will live up to your expectations.

Please read the instructions in this book carefully, as they will help you to get better results in using your microwave oven.

PLEASE KEEP THE DOCUMENTATION ON THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Keep your instructions manual close at hand. If you give the appliance to another person, remember to give them the corresponding manual as well!

Tips on environmental protection

Eliminating the packaging



The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.



Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Before you dispose of your appliance, remove the power cable, cut it and dispose of it.

Table of contents

Safety tips



- **Warning!** In order to avoid any type of flame, only use the microwave when you are there to supervise. Very high power levels or very long cooking times may heat the food to excess and cause fires.
- If you see smoke or fire, keep the door closed, to put out the flames. Switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- **Warning!** Children may only use the appliance under supervision, or if they have been given instructions, so that they may use the appliance safely and identify the dangers in case of incorrect use.
- **Warning!** Considerable care is required when the grill is functioning. Keep children away from the appliance!
- Our appliances meet the necessary regulations and rules for technical equipment. However, these do not cover all the possible accident risks.
- When using inflammable materials, such as plastics or paper containers, to heat or cook foods, the cooking process must be monitored on a continuous basis, because of the risk of fire.
- Before using dishes or containers in the microwave, check if they are microwave-save-Only use microwave-safe dishes.
- The power cable should not touch damp, sharp-edged objects or the appliance when it is hot.
- When connecting electrical appliances in the vicinity of the microwave, ensure that the power cables do not touch the microwave when it is hot and that they do not get caught in the oven door, in order to avoid damage and danger.
- Pay attention to operating faults. The appliance may not be used in the following cases:
  - If the door does not close properly;
  - If the door-hinges are damaged;
  - If the contact surfaces between the door and the front are damaged;
  - If the glass in the window is damaged;
  - If there is often an electrical arch inside the oven, without the presence of any metallic object.
- The ventilation holes may not be covered.

Cleaning/ maintenance:

- Before carrying out any maintenance or cleaning, remove the plug from the socket.
- Please remember the cleaning tips contained in the section “Cleaning and care”.
- The contact surfaces (the front of the cavity and the inside of the door) must be kept quite clean in order to guarantee correct functioning. Clean the contact surfaces with a neutral detergent and a cloth that does not scratch or cause any type of friction.
- **Warning:** Never use the appliance if the contact surfaces are damaged. Only use the appliance again if it has been repaired by a technician from the Technical Support Service.

Safety tips

The following tips avoid damage to the appliance:

- Do not switch on the appliance without the rotating base and respective plate.
- Do not switch on the appliance when it is empty. This may result in overload, if there is no food inside.
- Only use microwave-safe dishes.
- Do not keep any inflammable object inside the oven, because it may go on fire when the oven is switched on.
- Eggs with shells and whole boiled eggs should not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave.

  THIS IS A FIRE HAZARD.
- Warning: do not heat liquids or other foods in closed containers, because they could easily explode.

Be careful when heating liquids!

- When heating liquids (water, coffee, tea, milk, etc.), they may almost reach boiling point inside the appliance and if they are removed suddenly, may fly out of the container. This may cause injuries and burns!
- In order to avoid this type of situations, put a plastic spoon or glass rod in the container when heating liquids.

Be careful!

- When heating **small amounts of food,** it is very important not to select long periods of time or very high power levels, because the food may overheat or burn. For example, bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- To toast, only use the grill function and supervise the oven at all times. If you are using the combined function (microwave and grill) to toast, the bread will go on fire in a very short period of time.
- Always heat **baby food** in jars or bottles without lids or teats. After heating the food, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. Check the temperature of the food before giving it to the child, **Burning hazard!**

In case of repair:

- **¡Warning – Microwaves! The outer protection should not be removed.** Any repair or maintenance carried out by persons that have not been authorised by the manufacturer is dangerous.
- **Warning:** The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.
- If the power cable is damaged, only the Technical Support Service may replace it with one of the same characteristics, in order to avoid damage.
- Repairs and maintenance, especially of charged parts, may only be carried out by technicians that have been authorised by the manufacturer.

Installation instructions

Use the “open” button to open the door and remove all packaging materials. Then clean the inside and the accessories with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or strong-smelling products.

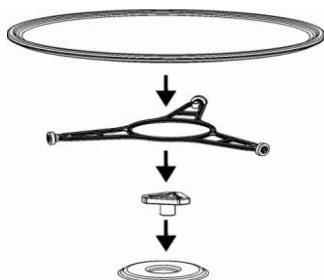
Ensure that the following parts are in good condition:

- Door and hinges
- Front of the microwave
- Inner and outer surfaces of the appliance

DO NOT USE THE APPLIANCE if you notice any kind of defect in the aforementioned parts. If this occurs, contact the After Sales Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

Fit the rotating base in the centre of the microwave cavity and place the rotating plate on top until it clicks into position. Whenever the microwave is used, both the rotating plate and the respective base must be inside the oven and correctly positioned. The rotating plate turns clockwise and anti-clockwise.



Warning! The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the microwave in a kitchen unit with an opening on the top (see attached sheets).

Warning: after installing the microwave, it is necessary to guarantee access to the electrical socket.

During installation, ensure that the power cable does not come into contact with the back of the appliance, because the high temperatures may damage the cable.

If you are installing a microwave and a conventional oven in the same column, the microwave must not be placed under the oven, because of the formation of condensation.

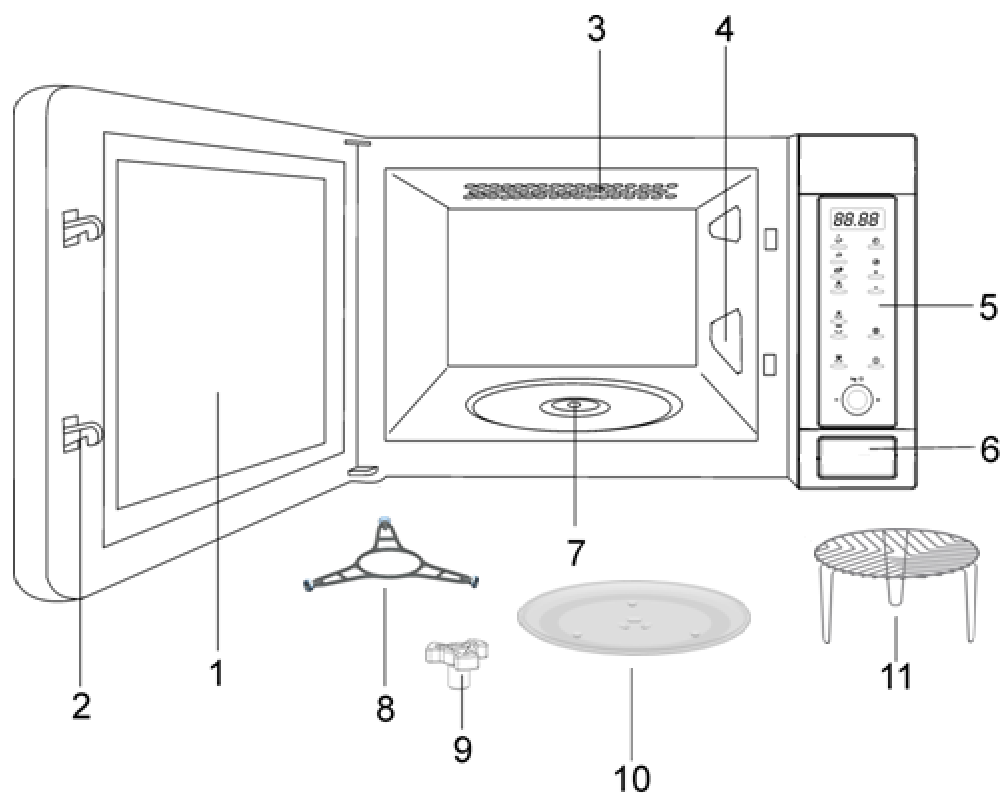
The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

The appliance is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

WARNING: The microwave MUST ONLY BE CONNECTED TO GROUNDED ELECTRICAL SOCKETS.

In case of fault, the manufacturer and the seller will not accept any responsibility if the installation instructions have not been properly followed.

Description of the appliance



1. Glass window on the door

2. Catch

3. Quartz grill

4. Mica covers

5. Control panel

6. Open button

7. Slot for rotating base

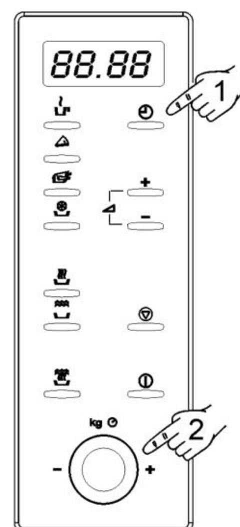
8. Rotating base

9. Rotating plate

10. Grille

Setting the clock

1. Press the **CLOCK** button until the numbers start to flash.
2. Enter the time value by turning the **ROTATING BUTTON,** in any direction.
3. Press the **CLOCK** button again to set the minutes.
4. Enter the minute's value by turning the **ROTATING BUTTON,** in any direction.
5. To finish, press the **CLOCK** button again.



Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a ¾ reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.
5. Easy cleaning.

Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

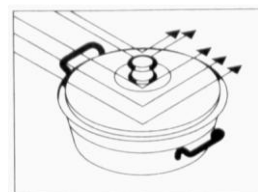
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

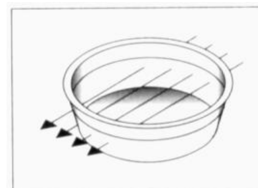
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not trough metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

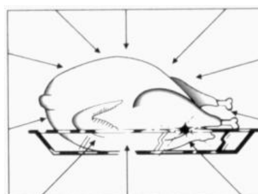
Microwaves are reflected by metal...



... they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.



Instructions for use

Warning! Never use the microwave when it is empty, i.e. when it does not contain any food.

To operate the microwave, proceed as follows:

1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).

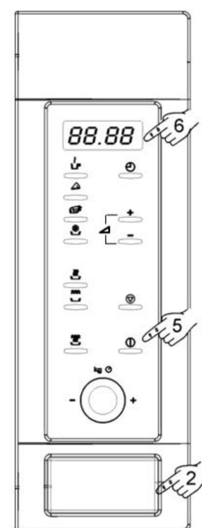
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.

3. Place the container with the food on the plate or on the grille.

4. Select the function and the cooking time, according to the description contained in the following sections.

5. Close the door and press the start button.

6. The microwave starts to function. The screen shows the operating time that is left.



MPORTANT NOTE

The keys on the panel light up to assist you in setting the microwave. At any point in the setting process, **only** the buttons that may be enabled will be lit up in **green**. When a function is selected, the corresponding button lights up in **red**.

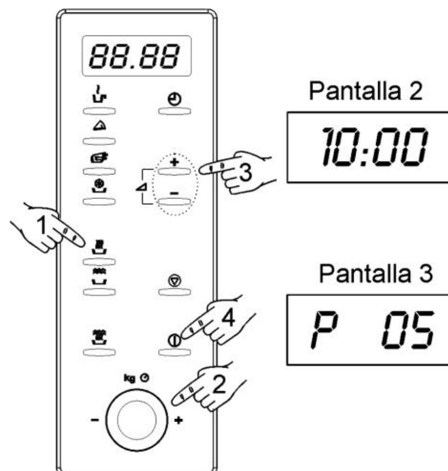
Function: Microwave

1**.** Press the **MICROWAVE** button. The button indicator lights up. It stays on for the duration of the cooking time.

2. Enter the operating time (e.g., 10 minutes) with the help of the **ROTATING BUTTON,** turning it in any direction.

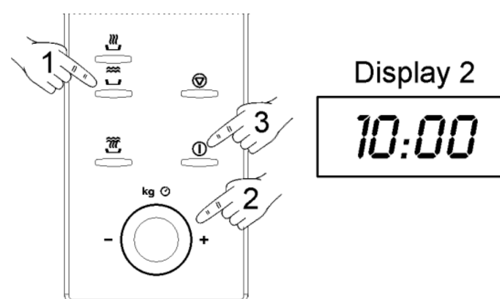
3**.** To change the power of the microwave, press the **"–"** and **"+"**buttons. If the buttons are not pressed, the appliance functions at the maximum power. The screen shows the power level selected ("P 01" – "P 05"). See the section on "Technical Characteristics".

4**.** Press the **START** button. The microwave starts to function.



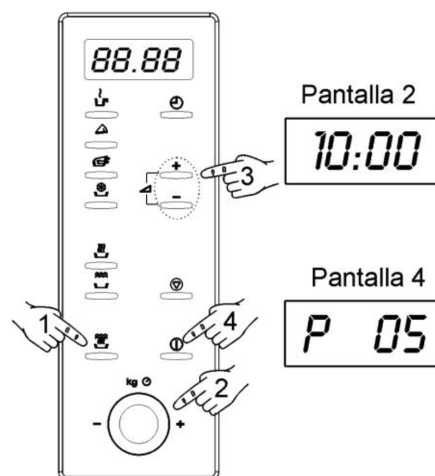
Function: Grill

1. Press the grill button. The button indicator lights up.
2. Enter the operating time (for example, 10 minutes) with the help of the **ROTATING BUTTON**, by turning it in any direction.
3. Press the **START** button. The microwave starts to function.



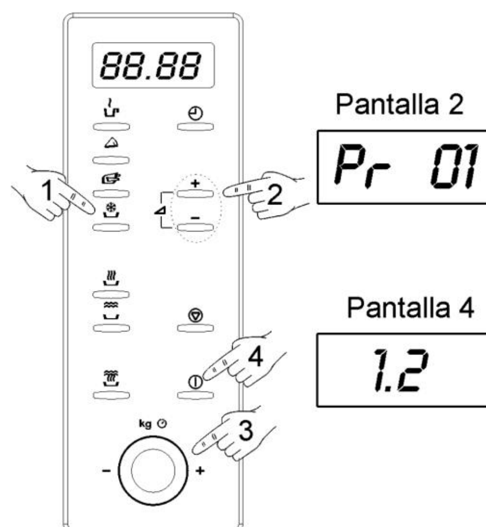
Function: Microwave + Grill

1. Press the **MICROWAVE + GRILL** button. The button indicator lights up.
2. Enter the operating time (e.g., 10 minutes) with the help of the **ROTATING BUTTON,** turning it in any direction.
3. To change the power of the microwave, press the **"–"** and **"+"** buttons. If the buttons are not pressed, the appliance functions at the maximum power. The screen shows the power level selected (P 01 - P 05). See the section on "Technical Characteristics".
4. Press the **START** button. The microwave starts to function.



Function: Defrosting by weight (automatic)

1. Press the button **DEFROSTING**. T The button indicator lights up.
2. Use the **"–"** and **"+"** buttons to indicate the type of food (see the following list). If you do not indicate any type of food, the appliance will function on default programme 1 (meat).
3. Indicate the weight of the food (e.g. 1.2 kg) using the **ROTATING BUTTON,** by turning it in any direction.
4. Press the **START** button. The microwave starts to function.
5. When the oven stops and starts to beep, move or turn the foods. To continue, close the door of the microwave and press the start button, to continue the defrosting process.



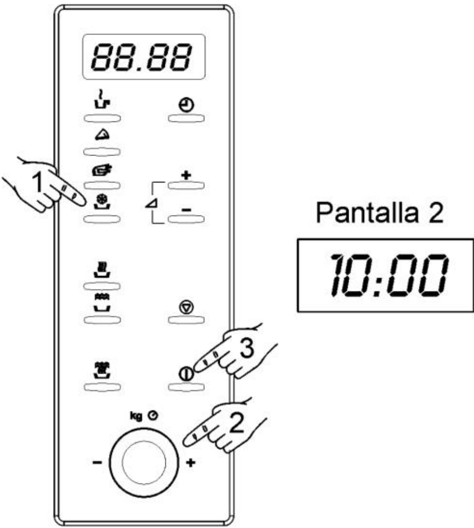
Function: Defrosting by weight (automatic)

The following table shows the programmes for the defrosting by weight function, indicating the weight ranges, defrosting and resting times (to ensure that the food reaches a uniform temperature).

Programme	Food	Weight	Time	Resting time
Pr 1	Meat	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Poultry	0.1 – 1.5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Fish	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruit	0.2 – 0.5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Bread	0.1 – 0.8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

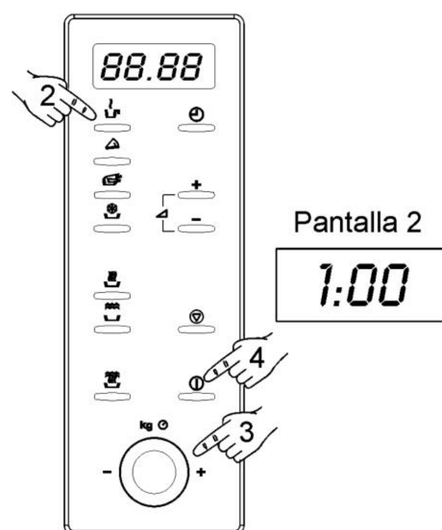
Function: Defrosting by time (manual)

1. Press the **DEFROST** button twice. The button indicator lights up.
2. Indicate the defrosting time (for example, 10 min.) using the **ROTATING BUTTON,** turning it in any direction.
3. Press the **START** button. The microwave starts to function.
4. When the oven stops and starts to beep, move or turn the foods. To continue, close the door of the microwave and press the start button, to continue the defrosting process.



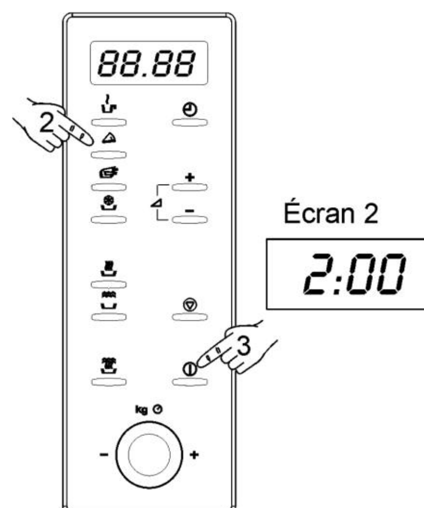
Special functions: DRINKS

1. Place the drink (150ml to 30ml of coffee, tea, water or milk etc.) in a heatproof container on the tray.
2. Press the **special function DRINKS** button. The button indicator lights up.
3. The time of this function may be increased in intervals of thirty seconds by successively pressing the special function button **DRINKS**. This may also be performed by turning the **ROTATING BUTTON,** in any direction.
4. Press the **START** button. The microwave starts to function.



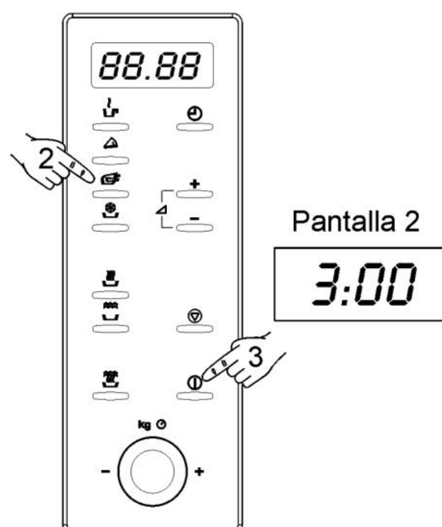
Special functions: PIZZA

1. Sprinkle a little flour on the tray and place the pizza directly on it.
2. Press the **special function PIZZA** button. The button indicator lights up.
3. Press the **START** button. The microwave starts to function.
4. At the end, there is a wait period of two minutes during which the oven will continue operation and the button function will flash special function button **PIZZA**.



Special functions: CHICKEN

1. Cut up the chicken (400 to 500 g) and place it in a heatproof dish on the tray. Add oil, spices, salt and other ingredients that are considered necessary.
2. Press the **special function CHICKEN** button. The button indicator lights up.
3. Press the **START** button. The microwave starts to function.
4. The Total preparation time is thirty minutes divided into four periods of seven and half minutes. At the end of each of the first three periods, the oven will switch itself off and beep. Turn the pieces of chicken over and press the **START** button in order to continue cooking.
5. At the end, there is a wait period, during which the oven will continue operation and the button function will flash special function button **CHICKEN**.

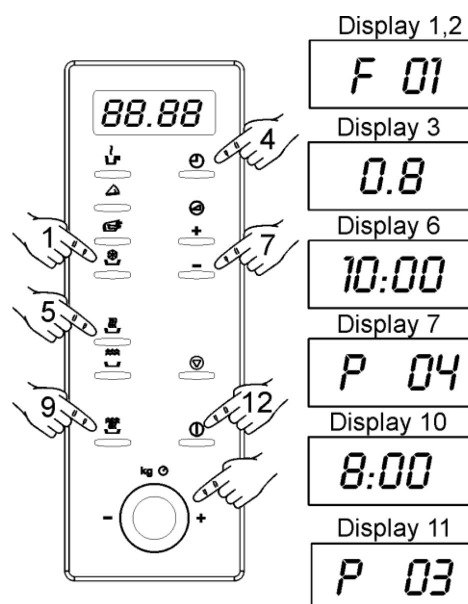


Programming the microwave

The normal functions (microwave, grill, microwave + grill, defrosting by weight and defrosting by time) may be programmed one after each other, up to a maximum of 3 functions.

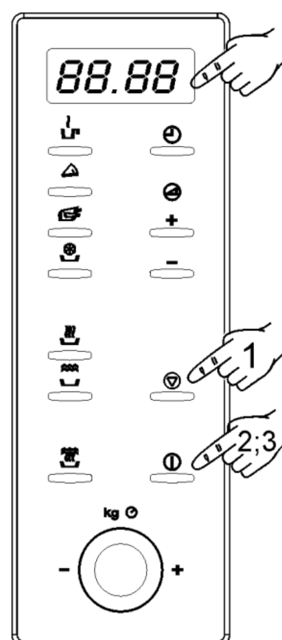
For example, to defrost 800 g. of meat, cook it for 10 minutes at power 4 of the microwave function and then for 8 minutes at power 3 of the microwave+ grill, proceed as follows:

1. Press the **DEFROST** button. The button indicator lights up.
2. The type of food Meat (Type 1) is already enabled.
3. Use the **ROTATING BUTTON** to indicate the weight of the food (0.8 kg).
4. Press the **CLOCK/PROGRAMME** button and select the next function.
5. Press the **MICROWAVE** button. The button indicator lights up.
6. Use the **ROTATING BUTTON** to indicate the desired cooking time (10 min).
7. Press the **“–”** button to select the microwave at power 4.
8. Press the **CLOCK/PROGRAMME** button and select the following programme.
9. Press the **MICROWAVE + GRILL** button. The button indicator lights up.
10. Use the **ROTATING BUTTON** to indicate the desired cooking time (8 min).
11. Press the **“–”** button twice, to set the microwave to power 3.
12. Press the start button. The microwave starts to function.
13. The appliance beeps when it goes from one function (defrosting) to another (microwave or grill).
14. When the microwave beeps, open the door and turn the food around. Close the door again and press the start button.



Safety lock

1. It is possible to block functioning of the appliance (for example, to prevent it being used by children); to do so, press the **STOP** button for 3 seconds. The microwave will beep and the appliance will be locked. The screen will display four lines and oven operation will be blocked.
2. The clock may be displayed at any time by pressing the **START** button.
3. In order to unlock the microwave, press the **START** button for 3 seconds. The microwave will beep and the screen will display the clock again.



During operation...

During the cooking process, you may open the door at any moment, as:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED.
- The grill is deactivated and remains at a high temperature.
- The timer stops and the screen shows the operating time that is left.

If you wish, you may:

1. Turn around or move the foods to ensure uniform cooking.
2. Change the power of the microwave, using the **"–"** and **"+"** buttons.
3. Select another function, using the function buttons.
4. Adjust the operating time that is left, by using the **ROTATING BUTTON**.

Close the door again and press the start button. The appliance will start to function again.

Function interruption

To interrupt the programme, press the **STOP** button or open the door of the appliance.

If you wish to cancel the cooking process, close the door again and press the **STOP** button. The oven will beep and the screen will display the time.

End of programme

When the programme is finished, the microwave beeps 3 times and the screen displays **"End"**. The beeps are repeated every 30 seconds, until the door is opened or the **"STOP"** button is pressed.

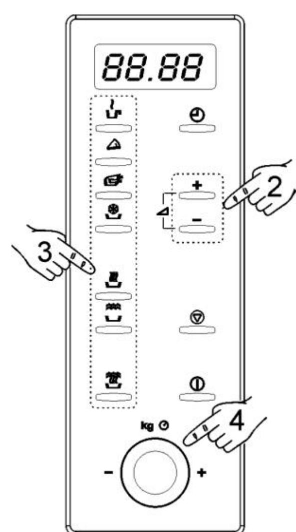
Energy Saving

This microwave oven has a special energy saving mode which is automatically activated at the end of a ten-minute period of inactivity.

In the energy saving mode, all keys are switched off and the Display only show two dots which flash every ten seconds.

The clock may be displayed at any time by pressing the **START** key.

The energy saving mode is immediately deactivated when a function key is pressed.



Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature) according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Food	Weight (g)	Defrosting Time (min)	Resting time (min)	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100	3-4	5-10	Turn around 1 x
	200	6-7	5-10	Turn around 1 x
	500	14-15	10-15	Turn around 2 x
	700	20-21	20-25	Turn around 2 x
	1000	29-30	25-30	Turn around 3 x
	1500	42-45	30-35	Turn around 3 x
Stewed meat	500	12-14	10-15	Turn around 2 x
	1000	24-25	25-30	Turn around 3 x
Minced meat	100	4-5	5-6	Turn around 1 x
	300	8-9	8-10	Turn around 2 x
	500	12-14	15-20	Turn around 2 x
Sausage	125	3-4	5-10	Turn around 1 x
	250	8-9	5-10	Turn around 1 x
	500	15-16	10-15	Turn around 1 x
Poultry, poultry parts	200	7-8	5-10	Turn around 1 x
	500	17-18	10-15	Turn around 2 x
Chicken	1000	34-35	15-20	Turn around 2 x
	1200	39-40	15-20	Turn around 2 x
	1500	48-50	15-20	Turn around 2 x
Fish	100	3-4	5-10	Turn around 1 x
	200	6-7	5-10	Turn around 1 x
Trout	200	6-7	5-10	Turn around 1 x
Shrimps	100	3-4	5-10	Turn around 1 x
	500	12-15	10-15	Turn around 2 x
Fruit	200	4-5	5-8	Turn around 1 x
	300	8-9	10-15	Turn around 2 x
	500	12-14	15-20	Turn around 3 x
Bread	100	2-3	2-3	Turn around 1 x
	200	4-5	5-6	Turn around 1 x
	500	10-12	8-10	Turn around 2 x
	800	15-18	15-20	Turn around 2 x
Butter	250	8-10	10-15	Turn around 1 x, keep covered
Cottage cheese	250	6-8	5-10	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250	7-8	10-15	Remove the lid

Defrosting

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The defrosting by weight function and the tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. Important: the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The most dense parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
11. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
12. Bear in mind that a resting period is required in automatic defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: “What kind of containers may be used?”).

Cut the food before starting to prepare it.

When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

Prepare foods according to the tips and pay attention to the cooking times and power levels indicated in the tables.

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food, the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:
   - Double the quantity - double the time
   - Half the quantity – half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Liquid foods heat faster.
4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.
5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.
6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

Cooking with microwaves

Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or **skin** (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them with a fork** so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. **defrosting bread,** making popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**fry**) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. **Explosion hazard!**
- **Alcoholic drinks may not** be heated to high temperatures. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove **precooked foods from the packaging,** because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer’s instructions.
- **If there are various different containers,** such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or **jars of baby food** without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- **Plastic bags** should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of **70°C**.
- During the cooking process, **water vapour** may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.

Cooking with microwaves

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Program	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower Broccoli Mushrooms	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	P 05 P 05 P 05	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Peas & carrots, frozen carrots	300 250	½ cup 2-3 soup-spoonfuls	800 800	P 05 P 05	7-9 8-10	2-3 2-3	Cut in cubes or slices.
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	800	P 05	5-7	2-3	Peel, cut in equal- sized parts.
Peppers Leeks	250 250	- ½ cup	800 800	P 05 P 05	5-7 5-7	2-3 2-3	Cut in pieces or slices.
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	800	P 05	6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	800	P 05	8-10	2-3	

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Program	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Fillets of fish	500	640	P 04	10-12	3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed.
Whole fish	800	800 480	P 05 P 03	3-5 10-12	2-3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed. It may be necessary to cover the ends of the fish.

Cooking with Grill

In order to get the best results from the grill, use the grille that is supplied along with the appliance.

Place the grille in such a position so that it does not come into contact with the metallic surfaces of the cavity, as there is the danger of an electrical arch being formed, which could damage the appliance.

IMPORTANT TIPS:

1. When the microwave is being used for the first time, it produces some smoke and a smell, which occur because of the use of oils during the manufacture process.
2. After the grill has been used for the first time, it is normal that the area with the holes that protects the grill resistances should start to deform slightly and turn a golden colour, due to the high temperatures.
3. The glass in the door reaches very high temperatures while the grill is being used. In order that the appliance be out of reach of children, it should be situated at a minimum height of 80 cm.
4. While the grill is operating, the walls of the cavity and the grille reach very high temperatures. The use of oven gloves is recommended.
5. During a longer use of the grill, it is normal for the resistances to switch off on a temporary basis, due to the safety thermostat.
6. Important: when the food is grilled or cooked in containers, it is important to check if the container is suitable or not. See the table on the types of dishes!
7. When using the grill, the splashes of grease may reach the resistance and be burned. This is a normal situation and does not represent any operating fault.
8. After each cooking process, clean the inside and the accessories, to prevent the dirt from sticking.

Cooking with Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Food	Quantity (g)	Time (min.)	Tips
Fish			
Dorada Sardine/red scorpion fish	800 6-8 pcs	18-24 15-20	Spread a light layer of butter on the fish. When half the time has elapsed, turn them around and sprinkle condiments.
Meat			
Sausage	6-8 pcs	22-26	Prick with a fork half way through the cooking process and turn them around.
Frozen hamburger	3 pcs	18-20	
Entrecote (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Half way through the process, spread a little oil or butter on it and turn it around.
Others			
Toast	4 pcs	1½-3	Supervise the browning process.
Grilled sandwiches	2 pcs	5-10	Supervise the browning process.

Heat the grill for 2 minutes before use. If there is no reason not to do so, use the grille. The times that are indicated are merely indicative and they may vary depending on the composition and the quantity of food, as well as on the desired results. Fish and meat will taste best if they are coated in a little vegetable oil, herbs and spices and left to marinade for a few hours before being grilled. The salt should only be added after cooking on the grill.

Sausages will not open if they are picked with a fork before being grilled.

Half way through the grill process, supervise the cooking and if necessary, turn the food around or add a little more oil.

The grill is particularly suitable for preparing thin pieces of meat and fish. Thin pieces of meat need only be turned once, while larger pieces will need to be turned several times. In the case of fish, we recommend that the two ends of the fish be joined together, the mouth and the tail before placing on the grille.

Cooking with Grill

Tables and tips – Microwave and grill

The microwave with grill function is ideal for cooking fast and browning meat at the same time. It may also be used to prepare foods “au gratin”.

The microwave and the grill function on an alternate basis. The microwaves cook and the grill browns the food.

Dish	Quantity (g)	Type of container	Power (Watts)	Program	Time (min.)
Pasta “au gratin”	500	Low dish	135	P 02	12-17
Potatoes “au gratin”	800	Low dish	230	P 05	20-22
Lasagne	approx. 800	Low dish	230	P 05	15-20
Cottage cheese “au gratin”	approx. 500	Low dish	200	P 04	18-20
2 fresh chicken drumsticks (on the grille)	200 g each	Low dish	170	P 03	8-10
Meat round	approx. 500	Tall, wide container	200	P 04	17-19
Onion soup “au gratin”	2 200g cups	Soup bowls	170	P 03	2-4

Before using dishes and containers in the microwave, check that they are microwave-safe. Only use dishes that are microwave-safe.

The dishes used in the combined function must be suitable for both microwave and grill. See the table on the types of dishes to be used.

Remember that the values provided are merely indicative in nature and that they may vary depending on the initial state, the temperature, humidity and the type of food.

If the time is not sufficient to brown the food properly, set the grill function for 5 or 10 minutes more.

“Au gratin” dishes and poultry require between 3 and 5 minutes more cooking time, so that the temperature is distributed uniformly in the food.

If there are no instructions to the contrary, the rotating plate should be used in the cooking process.

The values indicated in the tables are valid for when the cavity is cold (no preheating required in advance).

What type of containers may be used?

Microwave function

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.

Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave.** Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.

The **ideal** materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

Test the dishes

Place the dish inside the oven at the maximum power level for 20 seconds. If it is cold or not very hot, it is suitable. However, if it gets very hot or causes an electrical arch, it is not suitable.

Hot foods transmit heat to the dish, which may become very hot. Therefore, always use a **glove!**

Grill function

In the case of the grill function, the dish must be resistant to temperatures of at least 250ºC.

Plastic dishes are not suitable.

Combined function

In the combined function, the dishes that are used must be suitable for both microwave and grill cooking.

Aluminium containers and foils

Precooked foods in aluminium containers or wrapped in aluminium foil may be placed in the microwave oven if the following instructions are followed:

- Pay attention to the manufacturer’s instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.
- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

The use of glass or plastic lids or adherent film is recommended, for the following reasons:

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.

The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

What type of containers may be used?

Table – dishware

Operating mode / Type of dish	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher	yes	yes	no	no
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain	yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Earthenware dishes				
glazed	yes	yes	no	no
unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
heat-resistant up to 100°C	yes	no	no	no
heat-resistant up to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Cling film	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no	no	no
Metal				
Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium containers 5)	no	yes	yes	yes
Accessories (grille)	no	no	yes	no

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer’s tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity.

Cleaning and care

BEFORE CLEANING the microwave, ENSURE THAT THE PLUG IS NOT IN THE SOCKET.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface:

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.
2. Do not allow water to pass through the outer structure.

Inside:

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

   Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

   The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.

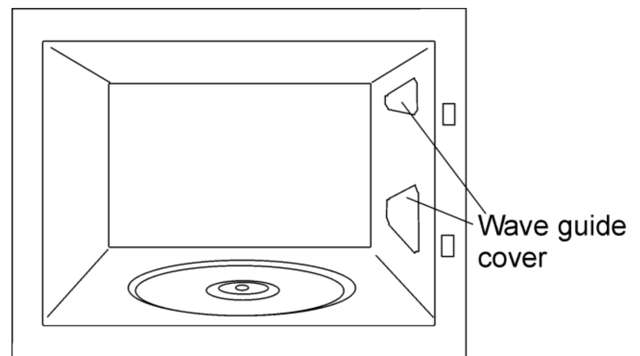
   Then they should be rinsed with hot water and dried well.
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance:

1. **These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.**
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica covers:

Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

- Is the power plug correctly inserted in the socket?
- Is the door properly closed? The door should make an audible click when it closes.
- Are there any foreign bodies between the door and the ring?

The foods do not heat up or they heat very slowly:

- Did you use a metallic dish by mistake?
- Did you select the right operating time and power level?
- Did you place a larger or colder amount of food than usual in the microwave?

The food is too hot, dry or burned:

- Did you select the right operating time and power level?

There are noises while the appliance is in operation:

- Is there an electrical arch inside the microwave?
- Is the dish coming into contact with the walls of the cavity?
- Are there loose skewers or spoons inside the microwave?

The inside lighting does not come on:

- If all of the functions are operating correctly, the bulb is probably blown. You may continue to use the appliance.
- The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

The power cable is damaged

- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous situations and because special tools are needed.

If any other type of fault is noticed, contact the Customer Support Service.

All repairs must be performed by specialised technicians.

Technical Features

Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
	Microwave	P 01 ----------160W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
		P 02 ----------320W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
		P 03 ----------480W	Melting butter Heating baby food
		P 04 ----------640W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
		P 05 ----------800W	Cooking and heating liquids and other foods fast
	Microwave + Grill	P 01 ----------95W	Browning toast
		P 02 ----------135W	Grilling poultry and meat
		P 03 ----------170W	Cooking meatloaves and “au gratin” dishes
		P 04 ----------200W	Preparing meat round
		P 05 ----------230W	Potatoes “au gratin”
	Grill	---	Grill all sorts of foods

Specifications

- AC voltage .... See characteristics plate
- Fuse. .... 12 A / 250 V
- Power required .... 1200 W
- Grill power. .... 1000 W
- Microwave output power. .... 800 W
- Microwave frequency… .... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D). .... 595 × 390 × 350 mm
- Cavity dimensions (W×A×D). .... 305 × 210 × 305 mm
- Oven capacity. .... 20 l
- Weight .... 18.6 kg

Cher Client,

Avant toute chose, nous souhaitons vous remercier d'avoir choisi notre produit. Nous sommes sûrs que ce four micro-ondes, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, satisfera toutes vos attentes.

Nous vous prions de lire attentivement les instructions qui figurent dans ce manuel car elles vous assureront de meilleurs résultats lors de l'utilisation de votre four micro-ondes.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

Gardez le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez lui remettre également le manuel.

Indications sur la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage 

L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.

Enlèvement des appareils ménagers usagés



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la ‘‘poubelle barrée’’ est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Avant d'éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d'alimentation, coupez-le et jetez-le.

Table des matières

Consignes de sécurité



- **Attention:** afin d'éviter tout type de flamme, n'utilisez le micro-ondes que sous surveillance. Les niveaux de puissance très élevés ou les temps de cuisson prolongés peuvent chauffer excessivement l'aliment et provoquer des incendies.
- Si vous observez de la fumée ou du feu, laissez la porte fermée afin que les flammes s'éteignent. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- **Attention:** les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance, ou s'ils ont reçu des instructions afin de pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et connaître les risques d'une mauvaise utilisation.
- **Attention:** lors du fonctionnement du grill, il convient de redoubler d'attention. Maintenez les enfants éloignés.
- Nos appareils respectent les dispositions et normes applicables aux équipements électriques. Toutefois, tous les risques possibles d'accident ne sont pas couverts.
- Lorsque vous utilisez des matériaux inflammables, comme du plastique ou des récipients en papier, pour chauffer ou cuire des aliments, il faut surveiller de façon continue le processus de cuisson en raison du risque d'incendie.
- Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec une source d'humidité, des objets à arrêtes vives ou l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité du micro-ondes, assurez-vous que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec le micro-ondes lorsque celui-ci est chaud, ni ne se coincent dans la porte de celui-ci, afin d'éviter tout dommage et tout risque d'accident.
- Prêtez attention aux problèmes de fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si:

- la porte ne se ferme pas correctement;
- les charnières de la porte sont endommagées;
- les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal sont endommagées;
- la vitre de la porte est endommagée;
- il se produit fréquemment des étincelles en son intérieur en absence d'objets en métal.

- Les orifices de ventilation ne doivent jamais être couverts.

Nettoyage / maintenance:

- Avant d'effectuer toute tâche de maintenance ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Veuillez suivre les indications de nettoyage figurant dans la section Nettoyage et Maintenance du micro-ondes.
- Les surfaces de contact (le panneau frontal et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues propres afin de garantir un fonctionnement correct. Nettoyez les surfaces de contact à l'aide d'un détergent neutre et d'un linge qui ne raye pas ni ne provoque aucun type de friction.
- **Attention:** n'utilisez jamais l'appareil si les surfaces de contact sont endommagées. Ne réutilisez l'appareil que si celui-ci a été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

Consignes de sécurité

Le respect des indications suivantes permet d'éviter d'endommager l'appareil:

- Ne mettez pas l'appareil en marche sans le plateau tournant et son support.
- N'allumez pas l'appareil à vide. Une surcharge peut se produire lorsqu'il n'y a pas d'aliments en son intérieur.
- Utilisez uniquement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Ne placez aucun objet inflammable à l'intérieur du four, car celui-ci pourrait prendre feu si le four était mis en marche.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons alcoolisées dans le micro-ondes.

IL EXISTE UN RISQUE D'INCENDIE.

- Attention: ne chauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient éclater facilement.

Faites attention lorsque vous chauffez des liquides!

- Lorsque vous chauffez des liquides (eau, café, thé, lait, etc.), ceux-ci peuvent atteindre pratiquement le point d'ébullition à l'intérieur de l'appareil et (si vous les sortez immédiatement), être projetés en dehors du récipient et provoquer des brûlures.
- Afin d'éviter ce type de situation, placez une cuillère en plastique ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous chauffez des liquides.

Attention

- Lorsque vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, il est très important de ne pas sélectionner de périodes prolongées, ni des niveaux de puissance trop élevés, afin d'éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu. À titre d'exemple, le pain peut s'enflammer au bout de 3 minutes si vous sélectionnez une puissance trop élevée.
- Pour griller, n'utilisez que la fonction Grill et surveillez bien votre four. Si vous utilisez la fonction Combinée (Micro-ondes + Grill), le pain prend feu en très peu de temps.
- Chauffez toujours les **aliments pour bébés** dans des pots ou biberons sans couvercle ni tétine. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien pour que la chaleur se distribue de façon uniforme. Vérifiez la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **Il existe un danger de brûlure.**

En cas de réparation:

- **La protection extérieure «Attention – Micro-ondes!» ne doit pas être retirée.** Toute tâche de réparation ou de maintenance effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est source de risque.
- **Attention:** la lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'assistance technique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, seul le Service d'assistance technique peut procéder à son remplacement par un câble aux mêmes caractéristiques afin d'éviter tout dommage ou risque d'accident.
- Les réparations et la maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être effectuées que par des techniciens agréés par le fabricant.

Instructions d’installation

À l’aide du bouton d’ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tout le matériau de protection. Ensuite, nettoyez l’intérieur du four et les accessoires à l’aide d’un linge humide, puis séchez-les. N’utilisez pas de produits abrasifs ni à odeur forte.

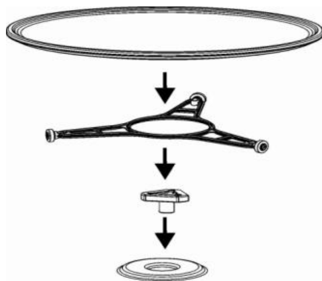
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- Porte et charnières;
- Panneau frontal du micro-ondes;
- Surfaces intérieures et extérieures de l’appareil.

N’UTILISEZ PAS L’APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d’assistance technique.

Placez l’appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le support du plateau tournant au centre du micro-ondes, puis emboîtez le plateau tournant dans son support. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau tournant et son support soient correctement installés à l’intérieur. Le plateau tournant tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d’une montre que dans le sens contraire.



Attention: l’extérieur du micro-ondes peut être enveloppé d’un film de protection. Avant la première mise en marche, retirez soigneusement ce film, en commençant par la partie inférieure.

Afin de garantir une bonne ventilation de l’appareil, installez le micro-ondes dans un meuble de cuisine présentant une ouverture dans sa partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

Attention: l’emplacement du micro-ondes doit permettre l’accès à la prise de courant.

Lors de l’installation, assurez-vous que le câble d’alimentation n’entre pas en contact avec la partie arrière de l’appareil car de hautes températures peuvent endommager le câble.

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l’un au-dessus de l’autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

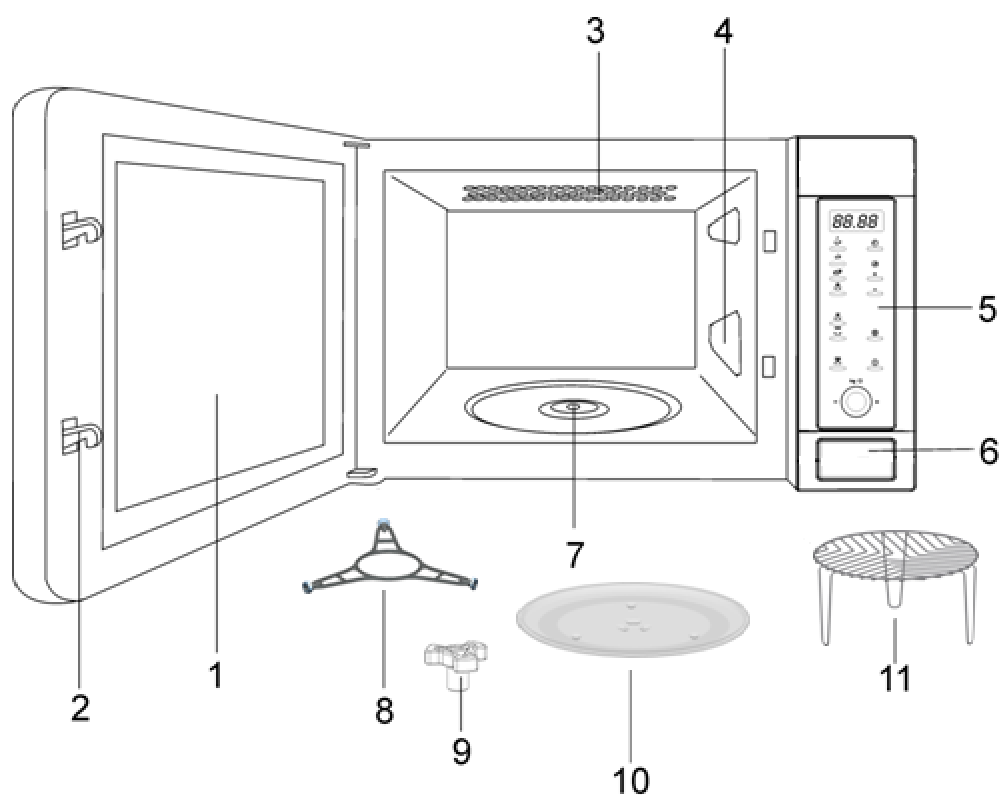
L’appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

L’appareil est équipé d’un câble et d’une prise d’alimentation pour courant monophasé.

ATTENTION: LE MICRO-ONDES NE DOIT ÊTRE BRANCHÉ QUE DANS DES PRISES DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.

En cas de problème, le fabricant et les vendeurs déclinent toute responsabilité s’il s’avère que les instructions d’installation n’ont pas été observées.

Description de l'appareil



1. Vitre de la porte

2. Languette

3. Grill en quartz

4. Cache en mica

5. Panneau de commandes

6. Bouton d'ouverture

7. Orifice pour le support du plateau tournant

8. Support du plateau tournant

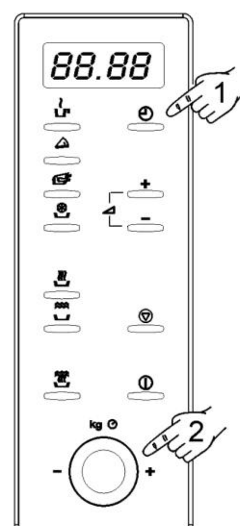
9. Accouplement de moteur

10. Plateau tournant

11. Grille

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de l'**HORLOGE** jusqu'à ce que les chiffres se mettent à clignoter.
2. Indiquer la valeur de l'heure en tournant la **BOUTON ROTATIF** dans un sens ou dans l'autre.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de l'**HORLOGE** pour régler les minutes.
4. Indiquer la valeur de l'heure en tournant la **BOUTON ROTATIF**dans un sens ou dans l'autre.
5. Pour terminer, appuyez à nouveau sur la touche de l'**HORLOGE**.



Les avantages du four micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau tournant.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

Comment les aliments chauffent

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

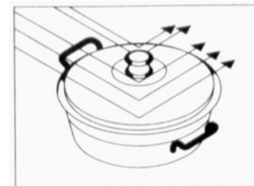
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

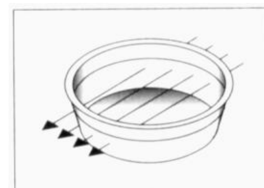
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

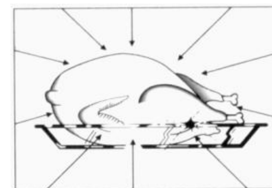
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.

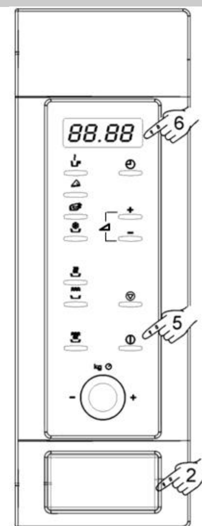


Instructions d'utilisation

Attention: n'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.

Pour utiliser le micro-ondes, procédez comme suit:

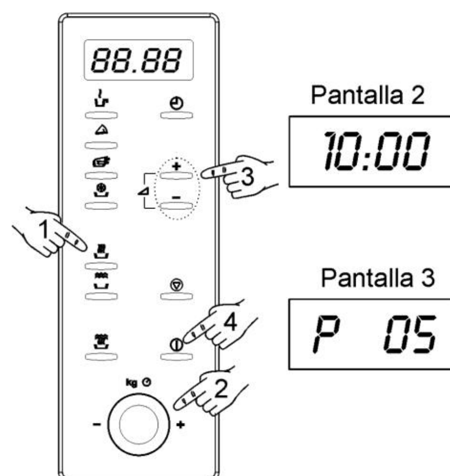
1. Branchez l'appareil dans une prise de courant adéquate (voir les indications de la dernière page).
2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE**. La lampe du micro-ondes s'allume.
3. Placez le récipient contenant l'aliment sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte, puis appuyez sur la touche **START**.
6. Le micro-ondes se met en marche. L'écran indique le temps de fonctionnement restant.



REMARQUE IMPORTANTE
Les touches du panneau de commandes s'illuminent afin de faciliter la programmation du four micro-ondes. Par défaut, les touches susceptibles d'être actionnées resteront illuminées en **vert**. Quand l'une d'elles est sélectionnée, elle est alors illuminée en **rouge.**

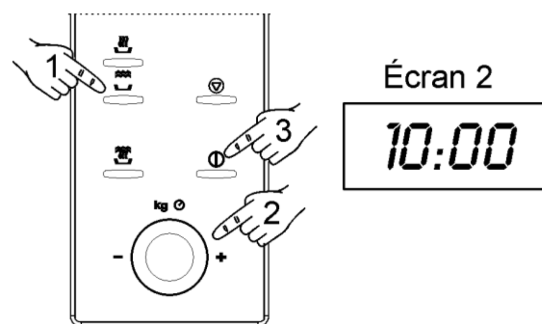
Fonction: Micro-ondes

1. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.. Il reste illuminé pendant toute la durée de la cuisson.
2. Indiquez le temps de fonctionnement (par exemple, 10 minutes) en tournant le **BOUTON ROTATIF**.
3. Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches **–** et **+**. Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.
4. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



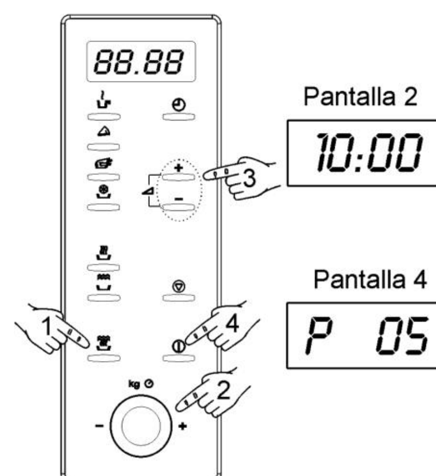
Fonction: Grill

1. Appuyez sur la touche **GRILL**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.
2. Indiquez le temps de fonctionnement (par exemple, 10 minutes) en tournant le **BOUTON ROTATIF**.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



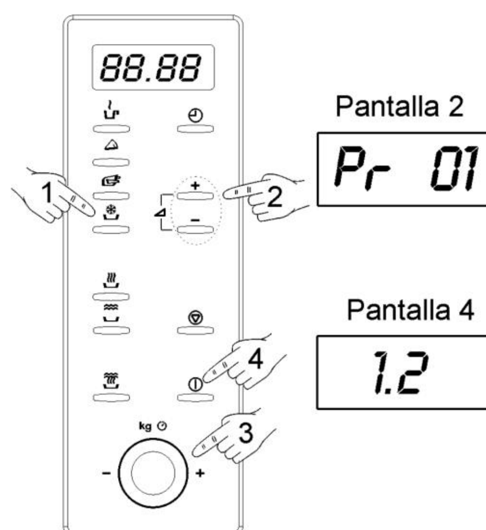
Fonction: Micro-ondes + Grill

1. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES + GRILL**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.
2. Indiquez le temps de fonctionnement souhaité (par exemple, 10 minutes) en tournant le **BOUTON ROTATIF**.
3. Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches – et + Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.
4. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



Fonction: Décongélation par poids (automatique)

1. Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.
2. Indiquez le type d'aliment, en appuyant sur les touches **–** et **+**. Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four sélectionnera par défaut le type d'aliment 1.
3. Indiquez le poids de l'aliment (par exemple, 1,2 kg) en tournant le **BOUTON ROTATIF**.
4. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.
5. Lorsque le four s'arrête et se met à sonner, remuez ou retournez les aliments. Pour continuer le processus de décongélation, refermez la porte du micro-ondes, puis appuyez sur la touche **START**.



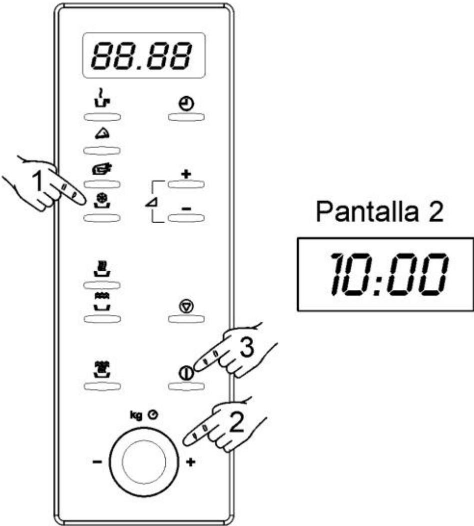
Fonction: Décongélation par poids (automatique)

Le tableau suivant présente les programmes de la fonction Décongélation par poids, avec les intervalles de poids, les temps de décongélation et les temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme).

Programme	Aliment	Poids	Temps	Temps de repos
Pr 1	Viande	0,1 - 1,5 kg	4 - 45 min	20 - 30 min
Pr 2	Volaille	0,1 - 1,5 kg	4 - 50 min	20 - 30 min
Pr 3	Poisson	0,1 - 1,5 kg	4 - 45 min	20 - 30 min
Pr 4	Fruits	0,2 - 0,5 kg	2 - 13 min	5 - 10 min
Pr 5	Pain	0,1 - 0,8 kg	2 - 19 min	5 - 10 min

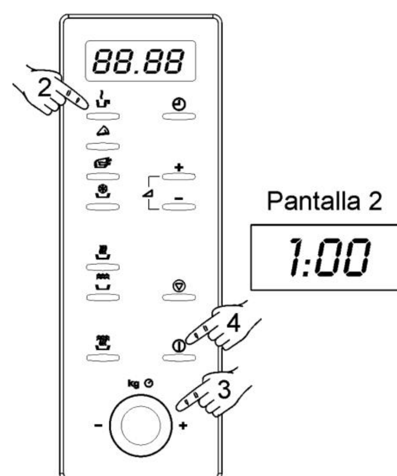
Fonction: Décongélation par temps (manuelle)

1. Appuyez 2 fois sur la touche **DÉCONGELER**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.
2. Indiquez le temps de décongélation (par exemple, 10 minutes) en tournant le **BOUTON ROTATIF**.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.
4. Lorsque le four s'arrête et se met à sonner, remuez ou retournez les aliments. Pour continuer le processus de décongélation, refermez la porte du micro-ondes, puis appuyez sur la touche **START**.



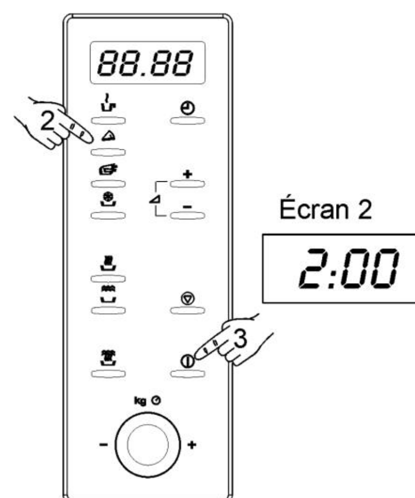
Fonction spéciale: BOISSON

1. Placez la boisson (150 ml à 30 ml de café, de thé, d'eau, de lait, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale **BOISSON**. Cette touche s'illuminera en rouge.
3. Vous pouvez augmenter le temps de cette fonction par intervalles de 30 secondes en appuyant de façon répétée sur la touche Fonction spéciale **BOISSON**. Vous pouvez également le faire en tournant la **BOUTON ROTATIF** dans un sens ou dans l'autre.
4. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



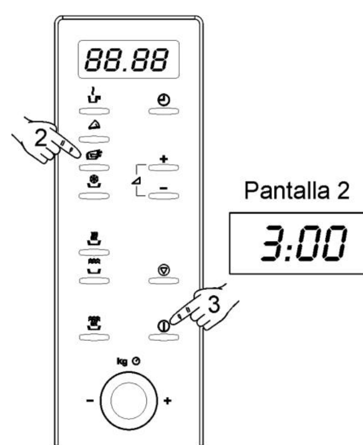
Fonction spéciale: PIZZA

1. Saupoudrez avec un peu de farine le plateau, puis placez la pizza directement sur celui-ci.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale **PIZZA**. Cette touche s'illumine en rouge.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le four commence à fonctionner.
4. À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente de 2 minutes pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où l'écran affichera l'indicateur de la fonction spéciale **PIZZA** en clignotant.



Fonction spéciale: POULET

1. Découpez le poulet (400 à 500 g), puis placez-le sur un récipient résistant à la chaleur sur le plateau. Ajouter de l'huile, des épices, du sel et tout autre ingrédient de votre choix.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale **POULET**. Cette touche s'illumine en rouge.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le four commence à fonctionner.
4. Le temps total de cuisson est de 30 minutes divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin de chacune des 3 premières périodes, le four s'arrêtera et émettra un signal sonore. Retournez les morceaux de poulet, puis appuyez sur la touche **START** pour continuer la cuisson.
5. À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où le cadran affichera l'indicateur de la fonction spéciale **POULET** en clignotant.

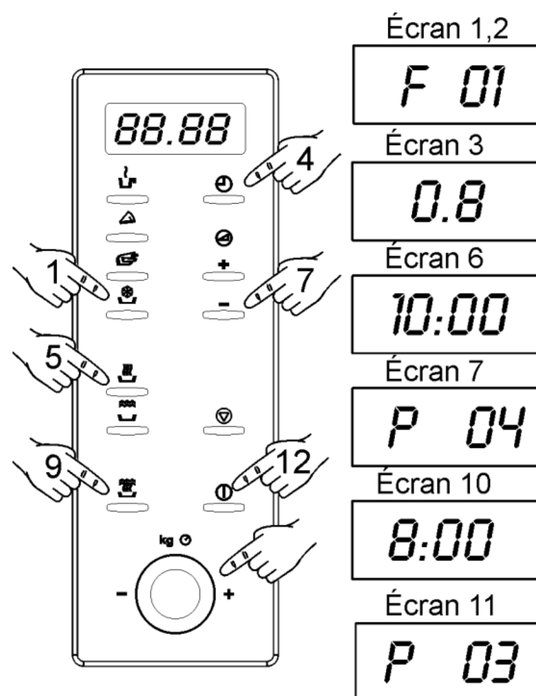


Programmation du micro-ondes

Les fonctions normales (Micro-ondes, Grill, Micro-ondes + Grill, Décongélation par poids et Décongélation par temps) peuvent être programmées à la suite, une à une, jusqu'à un maximum de 3 fonctions.

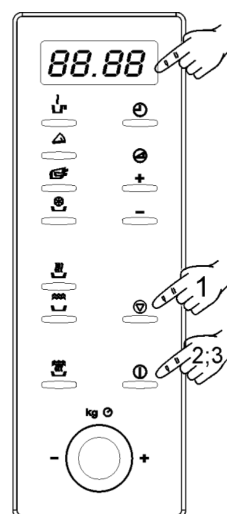
Par exemple, pour décongeler 800 g de viande, cuire pendant 10 minutes avec la fonction Micro-ondes à la puissance 4, puis pendant 8 minutes avec la fonction Micro-ondes + Grill à la puissance 3, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **DÉCONGELER**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.
2. Le type d'aliment Viande (Type 1) est déjà sélectionné.
3. À l'aide du **BOUTON ROTATIF**, indiquez le poids de l'aliment (0,8 kg).
4. Appuyez sur la touche **HORLOGE/PROGRAMME,** puis sélectionnez le programme suivant.
5. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.
6. À l'aide du **BOUTON ROTATIF**, indiquez le temps de cuisson souhaité (10 min).
7. Appuyez sur la touche «**-**» pour sélectionner la fonction Micro-ondes à la puissance 4.
8. Appuyez sur la touche **HORLOGE/ PROGRAMME**, puis sélectionnez le programme suivant.
9. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES + GRILL**. L'indicateur de la fonction s'illumine en rouge.
10. À l'aide du **BOUTON ROTATIF**, indiquez le temps de cuisson souhaité (8 min).
11. Appuyez 2 fois sur la touche «**-**» pour régler le micro-ondes sur la puissance 3.
12. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.
13. L'appareil émet un signal sonore lorsqu'il passe d'une fonction (Décongélation) à une autre (Micro-ondes ou Grill).
14. Lorsque le micro-ondes émet un signal sonore, ouvrez la porte et retournez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche **START**.



Blocage de sécurité

1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant sur la touche **STOP** pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit. L'écran affichera 4 lignes et le four se bloquera.
2. Vous pouvez afficher l'horloge à tout moment en appuyant brièvement sur la touche **START**.
3. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche **START** pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et l'écran affichera à nouveau l'horloge.



Pendant le fonctionnement...

Lors du processus de cuisson, vous pouvez ouvrir la porte quand bon vous semble. Si vous le faites:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT.
- Le grill se désactive mais reste toutefois à une température élevée.
- Le temporisateur s'arrête et l'écran indique le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez:

1. Retourner ou remuer les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme.
2. Modifier le niveau de puissance du four micro-ondes en appuyant sur la touche **–** ou **+**.
3. Sélectionner une autre fonction à l'aide des boutons de fonction.
4. Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le **BOUTON ROTATIF**.

Refermez la porte, puis appuyez sur la touche **START**. De cette façon, l'appareil se remet en marche.

Interruption de la fonction

Pour interrompre le programme, appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte de l'appareil.

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche **STOP**. Un signal sonore est alors émis et l'écran indique l'heure.

Fin du programme

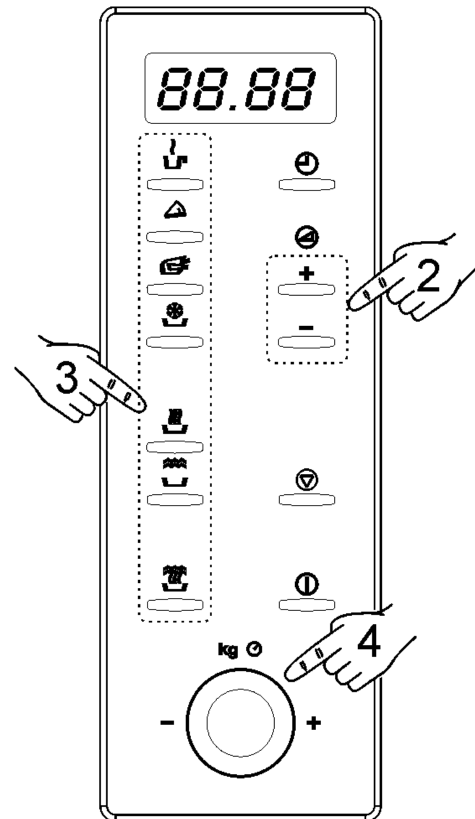
Une fois le programme terminé, le signal sonore retentit 3 fois et l'écran indique **«End»**. Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur la touche **«STOP»**.

Économie d'énergie

Ce four micro-ondes possède un mode spécial d'économie d'énergie qui est activé automatiquement à la fin d'une période de 10 minutes d'inactivité.

Dans le mode d'économie d'énergie, toutes les touches restent éteintes et le cadran affiche seulement deux points qui clignotent en intervalles de 10 secondes.

Vous pouvez afficher l'horloge à tout moment en appuyant brièvement sur la touche **START**.
Le mode d'économie d'énergie sera immédiatement désactivé si vous appuyez sur une touche de fonction.



Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	14 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	700 g	20 - 21 min	20 - 25 min	Retournez 2 x
	1 000 g	29 - 30 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
	1500 g	42 - 45 min	30 - 35 min	Retournez 3 x
Viande en sauce	500 g	12 - 14 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	1000 g	24 - 25 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
Viande hachée	100 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Saucisse	125 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	250 g	8 - 9 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	15 - 16 min	10 - 15 min	Retournez 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	17 - 18 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Poulet	1000 g	34 - 35 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1200 g	39 - 40 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1500 g	48 - 50 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Poisson	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Truite	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Crevettes	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	12 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Fruits	200 g	4 - 5 min	5 - 8 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 3 x
Pain	100 g	2 - 3 min	2 - 3 min	Retournez 1 x
	200 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	500 g	10 - 12 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	800 g	15 - 18 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Beurre	250 g	8 - 10 min	10 - 15 min	Retournez 1 x, couvrir
Fromage	250 g	6 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7 - 8 min	10 - 15 min	Retirer le couvercle

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour la décongélation, n'utilisez que de la vaisselle apte pour micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation par poids et les tableaux correspondants font référence à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez l'aliment en parties égales à la taille du récipient à utiliser.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du micro-ondes. Les parties les plus épaisses de poisson ou des cuisses de poulet doivent être placées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec du papier aluminium. **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures afin d'éviter la formation d'étincelles.
5. Les pièces les plus denses doivent être retournées plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible car les parties les plus fines se décongèlent plus vite que les parties plus épaisses.
7. Les aliments riches en graisse, comme le beurre, le fromage et la crème fraîche, ne doivent pas être totalement décongelés. S'ils sont laissés quelques minutes à température ambiante, ils seront prêts à servir. Dans le cas de la crème fraîche surgelée, si vous observez de petits morceaux de glace, battez-la avant de la consommer.
8. Placez les volailles sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s'écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans un linge pour qu'il ne se dessèche pas trop.
10. Retirez l'aliment congelé de l'emballage sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Dans le cas des récipients qui servent à garder les aliments dans le congélateur et qui peuvent également être utilisés pour chauffer et cuire, ne retirez que le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients aptes pour fours micro-ondes.
11. Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui des volailles, doit être jeté et ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
12. Notez qu'avec la fonction de décongélation automatique, un temps de repos est nécessaire pour que l'aliment soit complètement décongelé, ce qui se produit normalement au bout de 15 à 20 minutes.

Cuisiner avec micro-ondes

Avant d’utiliser un récipient, vérifiez si celui-ci est apte pour micro-ondes (voir Quel type de vaisselle peut être utilisé?).

Coupez l’aliment avant de commencer à le cuire.

Lorsque vous chauffez des liquides, utilisez des récipients à grande ouverture pour que la vapeur puisse s’évaporer facilement.

Préparez les aliments en suivant les indications et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d’information et qu’elles peuvent varier en fonction de l’état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d’aliment. Il est conseillé d’adapter les temps et niveaux de puissance à chaque situation. Selon l’aliment, il convient d’augmenter ou de réduire le temps de cuisson, ou d’augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Cuisiner avec un micro-ondes...

1. Plus la quantité d’aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes:
   - double de la quantité – double du temps
   - moitié de la quantité – moitié du temps
2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau tournant favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d’aliment simultanément.
5. Vous pouvez ouvrir la porte de l’appareil quand bon vous semble. L’appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

Cuisiner avec micro-ondes

Indications importantes

- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la **peau** (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), **piquez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas.
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous **décongelez du pain** ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. **Il existe un danger d'explosion.**
- **Les boissons alcoolisées** ne doivent pas être chauffées à haute température. Réglez juste le temps nécessaire et surveillez la cuisson.
- Ne chauffez aucun type de matériel ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les **plats pré-cuisinés de leur emballage** car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau tournant.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des **petits pots pour bébés** avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de **70°C**.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la **vapeur d'eau** sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette situation est normale et peut y compris s'accentuer si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Cuisiner avec micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Programme	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleurs Brocolis Champignons	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	P 05 P 05 P 05	9 - 11 6 - 8 6 - 8	2 - 3 2 - 3 2 - 3	Beurrez la partie supérieure. Coupez en rondelles.
Petits pois et carottes Carottes surgelées	300 250	½ tasse 2-3 cuillères à soupe	800 800	P 05 P 05	7 - 9 8 - 10	2 - 3 2 - 3	Coupez en cubes ou en rondelles.
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800	P 05	5 - 7	2 - 3	Épluchez, coupez en morceaux de même taille.
Poivrons Poireaux	250 250	- ½ tasse	800 800	P 05 P 05	5 - 7 5 - 7	2 - 3 2 - 3	Coupez en morceaux ou en rondelles.
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800	P 05	6 - 8	2 - 3	
Choux	250	½ tasse	800	P 05	8 - 10	2 - 3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Programme	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	640	P 04	10 - 12	3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	800 480	P 05 P03	3 - 5 10 - 12	2 - 3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée. Éventuellement, couvrez les extrémités du poisson.

Cuisiner avec Grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec l’appareil.

Placez la grille de sorte qu’elle n’entre pas en contact avec les surfaces métalliques de l’intérieur afin d’éviter tout risque d’étincelle, ce qui pourrait endommager l’appareil.

INDICATIONS IMPORTANTES:

1. Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois, il dégage de la fumée et une odeur caractéristique, dues à l’utilisation d’huiles lors du processus de fabrication.
2. Après la première utilisation du grill, il est normal que la zone à orifices qui protège les résistances du grill commence à se déformer et à brunir légèrement en raison des températures élevées.
3. La vitre de la porte atteint des températures très élevées lors de l’utilisation du grill. Pour que l’appareil soit hors de portée des enfants, placez-le à une hauteur minimale de 80 cm.
4. Lors du fonctionnement du grill, les parois intérieures et la grille atteignent des températures très élevées. L’utilisation de gants de cuisine est conseillée.
5. Pendant une utilisation prolongée du grill, il est normal que les résistances se déconnectent temporairement sous l’action du thermostat de sécurité.
6. Important: lorsque les aliments sont cuits au grill dans des récipients, il faut vérifier si le récipient est approprié ou non. Voir le tableau sur la vaisselle.
7. Lorsque vous utilisez le grill, il est possible que des éclaboussures de graisse atteignent la résistance et brûlent. Il s'agit d'une situation normale qui ne représente aucun type de problème de fonctionnement.
8. Après chaque utilisation, nettoyez l’intérieur du four et les accessoires pour que la saleté ne s’incruste pas.

Cuisiner avec Grill

Tableaux et suggestions – Grill sans Micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (min)	Indications
Poisson			
Dorade Sardine	800- 6 - 8 unités	18 - 24 15 - 20	Beurrez légèrement. Une fois la moitié du temps écoulée, retournez et assaisonnez.
Viande			
Saucisse	6 - 8 unités	22 - 26	Une fois la moitié du temps écoulée, piquez avec une fourchette et retournez.
Hamburger congelé	3 unités	18 - 20	
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25 - 30	Une fois la moitié du temps écoulée, beurrez et retournez.
Autres			
Toasts	4 unités	1½ - 3	Surveillez.
Gratiner un sandwich	2 unités	5 - 10	Surveillez.

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Les temps indiqués sont donnés à titre d'information et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité de l'aliment, ainsi que du degré de cuisson souhaité. Le poisson et la viande acquièrent une saveur optimale s'ils sont badigeonnés d'huile végétale, assaisonnés avec des épices et des herbes, et laissés à mariner pendant quelques heures avant de les cuire au grill. N'ajoutez le sel qu'après la cuisson au grill.

Les saucisses n'éclatent pas si elles sont piquées au préalable avec une fourchette.

Une fois la moitié du temps écoulée, surveillez la cuisson et, si nécessaire, retournez ou badigeonnez d'huile.

Le grill est particulièrement indiqué pour cuire de petits morceaux de viande et de poisson. Les petits morceaux de viande ne doivent être retournés qu'une seule fois, les plus grands plusieurs fois. Dans le cas du poisson, il est conseillé d'unir les deux extrémités de celui-ci, la tête avec la queue, et de le placer sur la grille.

Cuisiner avec Grill

Tableaux et conseils – Micro-ondes et Grill

La fonction Micro-ondes + Grill est idéale pour cuire rapidement de la viande, tout en la dorant. Elle est également utile pour gratiner des aliments.

Les micro-ondes et le grill fonctionnent alternativement. Les micro-ondes cuisent et le grill gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Programme	Temps (min)
Pâtes gratinées	500 g	Forme basse	135	P 02	12 - 17
Pommes de terre gratinées	800 g	Forme basse	230	P 05	20 - 22
Lasagne	environ 800 g	Forme basse	230	P 05	15 - 20
Fromage gratiné	environ 500 g	Forme basse	200	P 04	18 - 20
2 cuisses de poulet frais (sur la grille)	environ 200 g	Forme basse	170	P 03	8 - 10
Rôti	environ 500 g	Récipient haut et large	200	P 04	17 - 19
Gratiner une soupe à l'oignon	2 bols de 200 g	Bols de soupe	170	P 03	2 - 4

Avant d’utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N’utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.

La vaisselle à utiliser avec la fonction Combinée doit être apte pour micro-ondes et pour grill. Voir le tableau sur la vaisselle.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d’information et qu’elles peuvent varier en fonction de l’état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d’aliment.

Si le temps s’est avéré insuffisant pour bien dorer l’aliment, mettez-le pendant 5 ou 10 min de plus sur la fonction Grill.

Les gratins et les volailles requièrent un temps de cuisson extra, de 3 à 5 min, pour que la température se distribue uniformément.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau tournant pour cuire.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont indiquées pour un four froid (il n’est pas nécessaire de préchauffer).

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisées dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à température maximale. Si elle est froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, elle n'est pas apte.

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant.**

Fonction Grill

Dans le cas de la fonction Grill, la vaisselle doit résister à des températures d'au moins 250°C.
La vaisselle en plastique n'est pas adéquate.

Fonction Combinée

Avec la fonction Combinée, la vaisselle à utiliser doit être apte tant pour le micro-ondes que pour le grill.

Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants:

- Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments seulement par le haut. En cas de doute, utilisez seulement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercle

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages suivantes:

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Tableau – Vaisselle

Mode de fonctionnement / Type de vaisselle	Micro-ondes		Grill	Micro-ondes + Grill
	Décongeler / chauffer	Cuire		
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.	oui	oui	non	non
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
vitrifiée	oui	oui	non	non
non vitrifiée	non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
résistant à la chaleur jusqu'à 100°C	oui	non	non	non
résistant à la chaleur jusqu'à 250°C	oui	oui	non	non
Films plastiques 3)				
Film pour la conservation des aliments	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium 5)	non	oui	oui	oui
Accessoires (grille)	non	non	oui	no

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.
4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

Nettoyage et Maintenance du micro-ondes

AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des matériaux qui rayent ou des objets pointus.

Surface extérieure:

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau à l'intérieur de la carcasse.

Intérieur:

1. Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
3. Si un certain temps s'est écoulé depuis le dernier nettoyage et que l'intérieur du four micro-ondes est sale, placez un verre d'eau sur le plateau et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 4 minutes à puissance maximale. La vapeur libérée facilitera le nettoyage de la saleté incrustée, qui partira facilement à l'aide d'un linge doux.

   Important: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut arriver jusqu'aux parties sous tension et provoquer un court-circuit.

   Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.

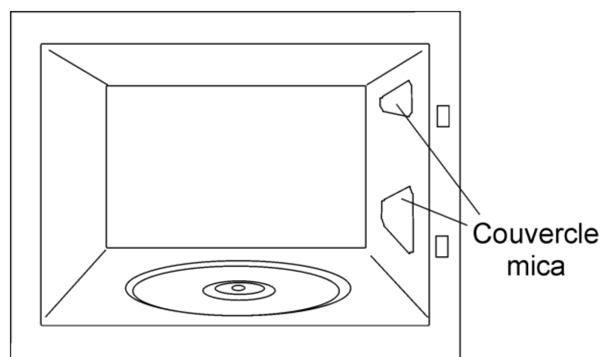
   Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil:

1. **Ces parties doivent être toujours propres, surtout les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal de l'appareil, pour qu'il n'y ait pas de fuites.**
2. Pour nettoyer, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un linge doux.

Cache en mica:

Maintenez le cache en mica toujours propre. Les restes d'aliments sur le cache peuvent, par combustion, le déformer ou provoquer des étincelles. Il faut donc le nettoyer régulièrement, mais sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Ne retirez pas le cache afin d'éviter tout risque d'accident.



Que faire en cas de problème de fonctionnement?

L'appareil ne fonctionne pas correctement:

- L'appareil est branché correctement dans la prise de courant?
- La porte est complètement fermée? La porte doit être fermée de façon audible.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le four?

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement:

- Vous avez utilisé par inadvertance de la vaisselle en métal?
- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?
- Vous avez placé à l'intérieur du micro-ondes une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude?

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé:

- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?

Lors du fonctionnement de l'appareil, vous entendez des bruits:

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures?
- Il y a des cafards ou autres insectes à l'intérieur du micro-ondes?

La lampe intérieure ne s'allume pas:

- Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe soit grillée. Vous pouvez continuer d'utiliser l'appareil.
- La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'assistance technique.

Le câble d'alimentation est endommagé

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, des agents agréés ou des techniciens qualifiés pour cette tâche, de façon à éviter des situations dangereuses. De plus, des outils spéciaux sont nécessaires.

Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d'assistance au client.
Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Micro-ondes	P 01 ----------160W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
		P 02 ----------320W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
		P 03 ----------480W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
		P 04 ----------640W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
		P 05 ----------800W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.
	Micro-ondes + Grill	P 01 ----------95W	Gratiner des toasts.
		P 02 ----------135W	Cuire au grill de la volaille et de la viande.
		P 03 ----------170W	Cuire des tourtes et des gratins.
		P 04 ----------200W	Préparer des rôtis.
		P 05 ----------230W	Cuire des gratins de pommes de terre.
	Grill	---	Griller

Spécifications

- Tension AC………. .... Voir plaque de caractéristiques
- Fusible. .... 12 A / 250 V
- Puissance requise .... 1200 W
- Puissance du grill. .... 1000 W
- Puissance de sortie micro-ondes. .... 800 W
- Fréquence de micro-ondes… .... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P). .... 595 × 390 × 350 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P). .... 305 × 210 × 305 mm
- Capacité du four. .... 20 l
- Poids .... 18,6 kg

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 1831157